BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXIX
C
5
NAPOLI

DICTIONNAIRE

UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE.

KAAB -- MYT

DICTIONNAIRE

RAISONNÉ UNIVERSEL

D'HISTOIRE NATURELLE,

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Celle des Corps céleſtes, des Météores & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES,

Le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Économie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers:

Avec une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle avoué du Gouvernement; Cenſeur Royal; Directeur des Cabinets d'Hiſtoire Naturelle, de Phyſique, &c. de S. A. S. M. le Prince de Condé; Honoraire de la Société Économique de Berne; Membre des Académies, Impériale des Curieux de la Nature, Impériale & Royale des Sciences de Bruxelles; Aſſocié regnicole de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres & Beaux-Arts de Rouen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, Littéraires de Caen, de la Rochelle, &c. d'Agriculture de Paris; Maître en Pharmacie.

TROISIEME EDITION, revue & conſidérablement augmentée par l'Auteur.

TOME CINQUIEME.

A LAUSANNE,

Chez LA SOCIETÉ TYPOGRAPHIQUE.

M. DCC. LXXVI.

DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

D'HISTOIRE NATURELLE.

K.

KAAB. En Norwege on donne ce nom au *veau marin* ou *phocas*. Voyez ces mots.

KAAT ou LYCION. *Voyez* CATÉ INDIEN.

KABASSOU. C'eſt le tatou à douze bandes. *Voyez à l'article* ARMADILLE.

KABÉLIAU ou CABÉLIAU. *Voyez* MORUE.

KACHO ou KETA. Poiſſon de la péninſule de Kamtſchatka : il eſt un peu plus gros que le *narcha*. Il a la tête longue & plate, le muſeau recourbé, les dents ſemblables à celles du ſerpent appelé *cros de chien*. Sa queue un peu fourchue, le dos noir & vert, les flancs & le ventre blancs ; la peau eſt ſans taches : ſa chair eſt blanche. Ce poiſſon eſt très-abondant : c'eſt le pain de ménage des Kamtſchadales.

KAC-PIRE ou CAQUÉPIRE SAUVAGE, *bergkias floribus, foliis oppoſitis acuminatis*. Belle plante ou plutôt eſpece d'arbuſte nouvellement décrite par M. *Sonnerat*, & connue au Cap de Bonne-Eſpérance, ſous le nom de *caquépire ſauvage*, parce qu'elle

à quelques rapports avec le *guardenia florida* des Botaniſtes, appelé dans ce pays *caquépire*; mais elle en differe par ſon odeur agréable, & par pluſieurs caracteres qui la placent dans un genre nouveau. M. *Sonnerat* l'a dédiée à M. *Bergk*, Secrétaire du Conſeil au Cap de Bonne-Eſpérance : de là le nom latin de cette plante, *bergkias*.

Le caquépire ſauvage eſt un arbuſte qui s'éleve à la hauteur de ſix à ſept pieds ; ſes feuilles ſont oppoſées, l'extrémité de chaque rameau eſt terminée par une ſeule fleur hermaphrodite dont le calice eſt alongé, découpé au ſommet en pluſieurs petits feuillets, un peu renflé à ſa baſe, & accompagné de quelques écailles très-petites qui paroiſſent former un ſecond calice : la corolle eſt blanche, monopétale, tubuleuſe, attachée ſur le fruit ; ſon tube eſt très-long, cylindrique par le bas, légérement évaſé par le haut, & diviſé en neuf pieces à ſon ſommet, ce ſont autant de lobes arrondis ; neuf étamines placées à l'ouverture du tube, ſans filets, à antheres alongées & partagées en deux portions ſolides, & auſſi aiguës que la pointe d'une aiguille ; le piſtil caché dans le fond du calice eſt ſurmonté d'un long ſtyle, terminé par pluſieurs ſtigmates : au moment de la fructification la corolle tombe avec la partie ſupérieure du calice ; la partie inférieure ſubſiſte & fait corps avec le fruit qui eſt ovoïde, charnu, garni dans ſon intérieur de cinq placenta auxquels ſont attachées un grand nombre de ſemences noires, renfermées chacune dans une enveloppe membraneuſe, & diſperſées dans la pulpe du fruit. *Journal de Phyſique, d'Hiſtoire Naturelle & des Arts, avril* 1774.

KAJOU. Singe velu de la riviere des Amazones : il a une longue barbe griſe, des yeux noirs, une queue très-longue. Sa figure reſſemble à celle d'un vieillard.

KAIR. Nom que les Indiens donnent à une eſpece de *merlu* ou *merluche*. Voyez MERLU.

KAKATOU ou KAKATŒS ou CATACOUA, *cacatua*. Oiſeau oriental des îles Moluques : il eſt huppé & d'une blancheur citronnée. On tranſporte ces oiſeaux en vie de Céram & des îles Moluques à Batavia,

& de là en Hollande ; nous en avons vu à Amſterdam, à Londres, & même à Paris, quelques-uns de vivans ; ils avoient ſur la tête une belle huppe compoſée de longues plumes blanchâtres. Le bec, les jambes, le nombre des doigts du pied, leur forme, tout nous a paru aſſez ſemblable à ces mêmes parties dans le perroquet. Le kakatou eſt doué, comme cet animal, de la faculté d'apprendre à parler. Le ſon de leur voix exprime leur nom. On diſtingue la grande eſpece de kakatou, dont les plumes de la huppe & des ailes ſont rougeâtres en-deſſous. En général les kakatous boivent peu & rarement. Dans l'Inde ils ſe baignent plus ſouvent qu'en Europe. Quand on gratte ces oiſeaux, ainſi que les perroquets, ils laiſſent une pouſſiere blanche qui provient des parties membraneuſes de la peau. *Voyez l'article* PERROQUET.

KAKERLAQUE, *blatta Indica*, eſt un inſecte volant fort connu en Amérique, aux Indes orientales, & des Marins, parce que les vaiſſeaux n'en ſont que trop fréquemment infeſtés. Ces petits animaux ſont du genre des mittes. Il y en a une eſpece qui ſe multiplie beaucoup en Europe dans les cuiſines. *Voyez auſſi ce que nous avons dit au mot* BLATTE.

Les kakerlaques en Amérique ſont d'aſſez grands inſectes : ils ont la taille d'un hanneton, dont le corps ſeroit aplati : leur couleur eſt différente ſuivant les eſpeces. Le corps des mâles eſt caché ſous des ailes, & celui des femelles eſt à découvert, parce qu'elles n'ont point d'ailes. Celles de notre pays, plus connues ſous le nom de *mittes*, ſont bien moins grandes que celles des autres parties du monde : elles ne ſont pas non plus ſi malfaiſantes : on ne les redoute même dans nos cuiſines que comme une mal-propreté. Mais dans nos Iles elles occaſionnent beaucoup de dégât aux Colons. Elles s'introduiſent promptement de tous côtés ; elles tachent tout par leur ordure, & n'épargnent ni habits ni linge ; leur appétit n'aſſigne aucune différence dans les mets, elles ſemblent ne goûter rien ; elles dévorent auſſi les ſouliers, les viandes fraîches & deſſéchées, le cuir, les livres, le bois même & le pain dont elles ne mangent que la mie. Ces ani-

maux courent auſſi ſur le plancher, le long des murs, ſur les tables, & tombent du haut de l'air au milieu des mets qu'ils rendent dégoûtans. Ils courent pendant la nuit ſur les lits, ſur les mains, ſur le viſage & autres parties du corps découvertes de ceux qui dorment, & cherchent juſqu'à la racine des cheveux les reſtes de la poudre qui les couvroit pendant le jour; ſouvent ils reveillent la perſonne endormie par la douleur qu'ils cauſent en pinçant la peau, & fuient quand elle ſe remue, en répandant une odeur infecte. Les kakerlaques aiment ſur-tout les choſes douces, & particuliérement les biſcuits & l'ananas: elles jettent leur ſemence (*œufs*) par tas & l'enveloppent d'une fine taie, comme font en Europe certaines araignées. Chaque coque eſt toujours diviſée intérieurement en 30 cellules rangées ſur deux lignes paralleles, dans chacune deſquelles ſe trouve un embryon. C'eſt un plaiſir que de voir au terme de l'éclofaiſon les jeunes animaux formés en dedans ronger leur coque & en ſortir avec précipitation: alors ils ne ſont pas plus gros qu'une fourmi: ces jeunes kakerlaques déjà preſſés par une faim dévorante, ſe fourrent facilement par les fentes ou par la ſerrure dans les coffres; dans les malles & dans les armoires où elles rongent & détruiſent tout; leur croiſſance eſt très-prompte, heureuſement, dit M. *Coſſigni*, que les guêpes ichneumones attaquent & tuent ces inſectes ravageurs & trop féconds. Beaucoup d'oiſeaux, & ſur-tout la volaille, en ſont fort avides. La guêpe ichneumone qui par ſa taille devroit être un ennemi bien moins redoutable, ne l'eſt cependant pas moins par ſon acharnement & ſa fécondité. La couleur de cette guêpe eſt d'un bleu changeant en vert & violet. Ses ailes ſont tranſparentes & ſans taches: elle entre dans les maiſons & y vole fréquemment.

Quand la guêpe ichneumone, après avoir rodé de différens côtés, ſoit en volant, ſoit en marchant, comme pour découvrir du gibier, apperçoit un kakerlaque, elle s'arrête un inſtant pendant lequel les deux inſectes ſemblent ſe regarder & ſe meſurer des yeux; mais bientôt l'ichneumone s'élance adroitement

ſur ſon ſtupide ennemi, dont elle ſaiſit le muſeau ou le bout de la tête avec ſes ſerres ou dents, elle ſe replie enſuite ſous le ventre de ſa proie pour la percer de ſon aiguillon: dès qu'elle ſent y avoir répandu le poiſon fatal, elle ſemble abandonner cet ennemi épuiſé, elle s'en éloigne; mais après avoir fait divers tours elle revient bientôt à la charge, quoique bien certaine de le trouver ſans force, hors de combat & ſuccombant ſous la bleſſure douloureuſe & empoiſonnée. Ainſi le kakerlaque naturellement peu courageux, ne pouvant plus réſiſter à la guêpe ichneumone, celle-ci le ſaiſit par la tête, & marchant à reculons, le traîne juſqu'à ce qu'elle l'ait conduit à ſon trou ou dans quelque coin: alors elle ſuce à ſon aiſe ſon ſang qui coule par la plaie qu'elle lui a faite. C'eſt ainſi que l'épervier attaque avec avantage, & ſe rend maître des oiſeaux trois fois plus gros que lui.

A Surinam, à la Martinique & dans toutes les îles Antilles, on donne le nom de *kakerlakki* ou de *ravet* à cette même *blatte* qui court la nuit pour butiner. C'eſt le *cancrelas* du Bréſil: les groſſes araignées de ces pays en dévorent beaucoup. Dans les Indes orientales les fourmis noires moleſtent cruellement les kakerlaques. Lorſque le hazard leur en offre quelqu'un d'eſtropié ou de mort, elles le ſaiſiſſent douze enſemble, le traînent au trou de la fourmiliere & l'y font entrer ſouvent dépecé, ne pouvant l'y introduire en entier.

KAKONGO. Poiſſon de la forme d'un ſaumon, lequel ſe trouve dans les rivieres de Congo & d'Angola en Afrique: ſa chair eſt griſâtre & très-graſſe. Les Pêcheurs ſont obligés de porter ce poiſſon au Roi du pays.

KAKOPIT. *Voyez* TSIOEL.

KALI. Nom Arabe qu'on donne aſſez communément à la plante appelée *ſoude*. Voyez ce mot & à l'article PINIPINICHI.

KAMBEUL. Les Negres du Sénégal donnent ce nom à un coquillage univalve, qui eſt du genre des

limaçons, ſelon M. *Adanſon*. M. d'*Argenville* le place dans la famille des *buccins*. Voyez ces mots.

KAMICHI. C'eſt l'oiſeau connu ſous le nom d'*anhima*. *Voyez ce mot & l'article* JACANA.

KAMINA-MASLA ou KAMENOIE-MASLO. Subſtance minérale, onctueuſe & graſſe au toucher, qui ſe trouve en pluſieurs endroits de la Sibérie, attachée comme des ſtalactites aux cavités de quelques roches d'une ardoiſe noirâtre chargée d'alun. Le *kamina-masla* eſt d'une couleur jaune griſâtre; il paroît que c'eſt un compoſé d'acide vitriolique, de ſel alkali minéral & d'une matiere graſſe métallique, ſemblable au *gulir* des métaux. *Voyez à l'article* ALUN.

KANGIAR. Dans les cabinets des Curieux on voit ſous ce nom des inſtrumens deſtructeurs: ce ſont des poignards de l'Indoſtan & d'autres pays des Indes. En Turquie les femmes en portent un à leur ceinture. *Voyez l'article* ARMES.

KAN-KAN. Nom que les Ethiopiens & bien des Voyageurs donnent à la *civette*. Les Negres de Guinée l'appellent *kaſtar*, & les Portugais *gato de algalia*. Voyez CIVETTE.

KANNA. C'eſt une racine qui croît au Cap de Bonne-Eſpérance: les Hottentots la recherchent avec paſſion pour ſe donner des forces & de la gaieté. Le Pere *Tachard* ſuppoſe que c'eſt le gins-eng des Chinois; en effet elle a à-peu-près les mêmes propriétés. Les Hottentots qui la mâchent, en reſſentent les mêmes effets que les Turcs de l'opium. (*Hiſtoire des Voyages.*)

KANNA-GORAKA. *Voyez* CARCAPULLI.

KAOLIN, *terra porcellana Chinenſis*. Eſt une terre compoſée, blanche, farineuſe, graveleuſe, brillante; & dont on ſe ſert en Chine dans la compoſition de la fameuſe porcelaine de ce pays conjointement avec le *petunt-ſé*. Voyez ce mot & l'article VASE.

Par l'analiſe que nous avons répétée du kaolin de la Chine, nous avons reconnu que la partie farineuſe eſt communément apyre, les paillettes brillantes ſont du mica, les parties graveleuſes ſont de petits criſtaux de quartz, & la partie empâtante qui ſert de cément eſt argileuſe. Nous avons trouvé, ainſi que M. *Guettard*,

quantité de terre ſemblable ſur les couches de granite qui ſe voient aux villages du grand & petit Hertrey près d'Alençon. Peut-être que ce kaolin n'eſt qu'un faux granite décompoſé; on s'en ſert dans le pays d'Alençon pour faire la poterie & la groſſe faïence. Dans nos voyages en Bretagne, en Allemagne & en Suiſſe, nous avons rencontré du kaolin ſemblable à celui d'Alençon, dont pluſieurs eſpeces ou variétés font effervescence avec les acides. Cette terre eſt déſignée dans *Wallerius* ſous le nom impropre de *marne à porcelaine:* au moins elle eſt très-ſemblable à celle dont cet Auteur parle ſous ce nom.

KAOUANE. C'eſt la plus grande tortue de mer, elle ſe défend de la patte & de la queue: elle eſt auſſi connue aux Antilles & à Cayenne ſous les noms de *canuaneros* & *juruca*. Voyez TORTUE.

KARABÉ. Nom Arabe qui ſignifie *tire-paille*. Voyez AMBRE JAUNE. Les trochiſques de karabé qui viennent du Levant, ne ſont qu'une ſorte de gomme de peuplier: on donne auſſi le nom de *faux-karabé* à une eſpece de *copal:* voyez RÉSINE COPAL. Le karabé de Sodome eſt l'*aſphalte;* voyez ce mot.

KARAKATIZA. Les Turcs & ſur-tout les Tartares donnent ce nom au polype à huit pattes qui ſe trouve dans le Pont-Euxin & dont les Grecs ſe nourriſſent dans leurs tems de jeûne.

KARAMBOLE, eſt un fruit qui croît aux îles Manilles & à la Côte de Coromandel, qui a une odeur de coing, & dont on fait une excellente conſerve au ſucre; on le confit auſſi au vinaigre.

KARA-NAPHTI. *Voyez* PÉTROLE.

KARAPAT ou CARAPAT. *Voyez l'article* PALMA-CHRISTI *& celui de* RICIN.

KARATAS ou CARAGUATA-MALA, eſt une très-grande plante de l'Amérique, ou une eſpece d'aloès ou d'ananas ſauvage dont les feuilles ſont fort amples & terminées en pointes triangulaires; ces feuilles bouillies donnent une eſpece de fil qui ſert à faire de la toile & des filets pour les Pêcheurs: ſa racine ou ſes feuilles broyées & jetées dans la riviere, étourdiſſent tellement le poiſſon, qu'on peut le prendre ai-

ſément avec la main. Il y a deux autres eſpeces de karatas; une dont les feuilles ſont creuſes & retiennent ſi bien l'eau de la pluie, qu'elles ſont d'une grande reſſource dans les lieux ſecs; une autre qui porte un fruit en forme de gros clou, dont le goût tire ſur celui de la pomme de reinette, & dont on fait d'excellentes confitures. *Voyez* ALOÈS.

Dans le pays de Cayenne on donne le nom de *bois de meche* à une eſpece de *karatas*, dont la moelle ſert d'amadou aux Negres. M. *de Préfontaine* (*Maiſ. Ruſt. de Cay.*) dit que la feuille du bois de meche, chauffée ſur la cendre & appliquée ſur la partie affligée de rhumatiſme, ſoulage beaucoup. C'eſt encore un ſpécifique pour les bleſſures. Le fruit de cette plante s'appelle *citron de terre : citron*, parce qu'il a le goût acide; *de terre*, parce qu'il faut la fouiller pour le trouver.

KARBUS. C'eſt l'*arbouſe*. Voyez ce mot.

KARIBEPON. Grande eſpece de *nimbo*. Voyez ce mot.

KARIBOU ou CARIBOU. Nom qu'on donne à une eſpece de cerf qui ſe trouve au Canada, & qui tient de l'animal qu'on appelle *renne* dans le Nord. *Voyez* RENNE, CERF & CARIBOU.

KASTOR, *Voyez* KAN-KAN.

KATALEPTIQUE. *Voyez* TÊTE DE DRAGON.

KATOU-INDEL. Palmier ſauvage de Malabar, dont le fruit ſemblable à la prune, ſert aux Indiens en place d'arec: les Malais ſe font des bonnets avec les feuilles de l'arbre. *Voyez* CACHOU.

KATRACA ou KATRACAS. Nom que l'on donne au Mexique à un oiſeau qui paroit avoir beaucoup de rapport avec notre faiſan: de tous les oiſeaux qu'on voit en Amérique c'eſt celui qui en approche le plus; on peut le regarder, dit M. *de Buffon*, comme ſon repréſentant dans le Nouveau Monde: il le repréſente en effet par ſa forme totale, par ſon bec crochu, par ſes yeux bordés de rouge & par ſa longue queue; néanmoins comme il appartient à un climat & même à un monde différent, on ne peut point le regarder auſſi ſurement comme un faiſan, que les faiſans de la

Chine, qui s'accouplent & produiſent certainement avec les nôtres. *Voyez l'article* FAISAN.

KAVALAM. *Voyez* BOIS CACA.

KAYOUROURÉ, eſt le ſinge appellé *macaque blanc* dans l'ile de Cayenne, & qui eſt du genre des *cercopitheques :* voyez ce mot.

KENLIE. Nom ſous lequel on déſigne le *chacal* au Cap de Bonne-Eſpérance.

KENNA. Eſpece de faux troêne des Indes. *Voyez à l'article* ALCANA.

KÉRATOPHYTE ou CÉRATOPHYTE, *keratophyta.* Nom qu'on donne à des *lithophytes :* ce ſont des corps marins, des productions organiſées, en un mot des eſpeces de polypiers; leur ſubſtance reſſemble à du bois flexible, mais leur nature tient de la corne: il y en a de réticulés ou en réſeau, de rameux & d'autres en forme de buiſſons. On donne improprement le nom de *corail noir* à l'eſpece de kératophyte des pays chauds, & qui eſt d'un beau noir, luiſant & aſſez dur pour être ſuſceptible de recevoir le poli. *Voyez ce que nous en avons dit à la ſuite de l'article* CORALLINES. On trouve des kératophytes foſſiles.

KERFA. Divers Auteurs prétendent que c'eſt la cannelle giroflée. *Voyez ce mot.*

KERMÈS, *chermes.* Genre d'inſecte connu ſous le nom de *galle-inſecte :* voyez ce mot. Les individus de ce genre ont une trompe qui ſort du corſelet entre la premiere & la deuxieme paire de pattes, deux ailes droites, élevées dans les mâles ſeulement, l'extrémité du ventre garnie de filets. La femelle étant jeune court ſur les feuilles & les tiges; mais au bout de quelque tems elle ſe fixe à un endroit de l'arbre, elle y devient parfaitement immobile: enfin ſon corps parvient à ſe gonfler, ſa peau s'étend, les anneaux diſparoiſſent, elle ſe ſeche & devient liſſe, en un mot, elle devient ſemblable aux galles ou excroiſſances qu'on trouve ſur les arbres; voilà le propre des galle-inſectes. Leur peau deſſéchée ne ſert plus que de coque, ſous laquelle ſont renfermés les œufs de l'animal. On diſtingue le *kermès des racines*, appellé *cochenille de Pologne*, celui des orangers appellé par les Jardiniers

punaiſe de citronnier ; il y a encore le kermès de la clématite, celui du pêcher, de la vigne, du ſapin, du coudrier, de l'orme, du tilleul, du chêne, du néflier, du charme, de l'érable : enfin il y a une eſpece de kermès long, étroit & formé preſque comme une écaille de moule, il vient ſur les arbres.

KERMES DE PROVENCE, *chermès, aut coccus tinctorius ilicis*, eſt la plus renommée des gallinſectes. La figure du kermès approche de celle d'une boule dont l'on auroit retranché un aſſez petit ſegment. Cet inſecte vient ſur les feuilles épineuſes & les tendres rejetons d'une très-petite eſpece de chêne-vert, *ilex cocci glandifera*, arbriſſeau qui s'éleve environ à deux ou trois pieds, & qui croît ſur les collines pierreuſes de Provence, du Languedoc, même en Eſpagne & dans l'île de Candie. *Voyez* CHÊNE-VERT.

Les femelles du kermès ſont plus aiſées à trouver que les mâles : elles reſſemblent dans leur jeuneſſe à de petits cloportes : elles pompent leur nourriture en enfonçant profondément leur trompe dans l'écorce de l'arbre ; alors elles courent avec agilité ; mais quand l'inſecte a acquis toute ſa croiſſance, il paroît comme une petite coque ſphérique membraneuſe, attachée contre l'arbriſſeau ; c'eſt-là qu'il doit ſe nourrir, muer, pondre, & terminer enſuite ſa vie. Les habitans du pays qui ne font la récolte du kermès que dans la ſaiſon convenable, conſiderent cet animal dans trois états différens d'accroiſſemens : 1°. vers le commencement du mois de Mars, en langage provençal on appelle le *kermès*, *vermeou*, & on dit que dans ce tems *lou vermeou groue*, c'eſt-à-dire que le ver couve : alors il eſt moins gros qu'un grain de millet : 2°. dans le mois d'Avril, les gens du pays diſent que *lou vermeou eſpelis*, c'eſt-à-dire qu'il commence à éclore. (M. *Emeric* remarque ici que par *ver éclos*, il faut entendre le *ver* qui a pris tout ſon accroiſſement) : 3°. vers la fin de Mai on trouve ſous le ventre de l'inſecte mille huit cents ou deux mille petits grains ronds, qu'on appelle dans le pays *freiſſet :* ce ſont des œufs qui venant enſuite à éclore, donnent autant d'animaux ſemblables à celui dont ils ſont ſortis. Ces œufs ſont plus petits que la graine

de pavot; ils ſont remplis d'une liqueur d'un rouge pâle; vus au microſcope, ils ſemblent parſemés d'une infinité de points brillans couleur d'or; il y en a de blanchâtres & de rouges: les petits qui ſortent des œufs blancs ſont d'un blanc ſale, leur dos eſt plus écraſé que celui des autres: les points qui brillent ſur leur corps, ſont de couleur d'argent. M. *de Réaumur* dit qu'il y a moins de ces kermès blancs que des rouges, & que c'eſt à tort que les gens du pays les appellent *la matre dou vermeou*, c'eſt-à-dire la mere du kermès. Les petits œufs étant ſecoués, il en ſort autant de petits animaux entiérement ſemblables à l'inſecte d'où ils proviennent; ils ſe diſperſent ſur l'*ilex*, juſqu'à ce qu'au printems ſuivant ils ſe fixent dans les diviſions du tronc & des rameaux pour y faire leurs petits. On doit obſerver que quand le kermès acquiert une groſſeur convenable, alors la partie inférieure du ventre s'éleve & ſe retire vers le dos en formant une cavité, & de cette maniere il devient ſemblable à un cloporte à demi-roulé. C'eſt dans cet eſpace vide qu'il dépoſe ſes œufs, après quoi il meurt & ſe deſſeche. (Ce cadavre informe ne conſerve point comme la cochenille l'extérieur animal: ſes traits s'effacent, diſparoiſſent; on ne voit plus qu'une eſpece de galle, triſte berceau des petits œufs qui doivent éclore.) A peine les œufs ſont-ils éclos que les petits animaux veulent ſortir de deſſous le cadavre de leur mere pour chercher leur nourriture ſur les feuilles de l'*ilex*, non en les rongeant comme les chenilles, mais en les ſuçant avec leurs trompes.

Nous avons parlé ci-deſſus de la femelle du kermès, il convient maintenant de parler de ſon mâle, qui dans les commencemens lui reſſemble parfaitement: bientôt après s'être fixé comme elle, il ſe transforme deſſous ſa coque en une nymphe, qui devenue inſecte parfait ſouleve la coque & en ſort le derriere le premier: alors c'eſt une petite mouche qui reſſemble en quelque maniere au couſin; ſon corps eſt couvert de deux grandes ailes tranſparentes; il ſaute bruſquement comme la puce, & cherche en volant ſes femelles immobiles, qui l'attendent patiemment pour être fécondées: les

a-t-il trouvées, il ſe promene pluſieurs fois ſur quelques-unes d'elles, va de ſa tête à ſa queue pour l'exciter; alors la femelle, fidelle & ſoumiſe au vœu de la nature, répond aux careſſes de ſon mâle, & l'acte de la fécondation a lieu.

La récolte du kermès eſt plus ou moins abondante, ſelon que l'hiver a été plus ou moins doux; on a remarqué que la nature du ſol contribue beaucoup auſſi à la groſſeur & à la vivacité du kermès; celui qui vient ſur des arbriſſeaux voiſins de la mer eſt plus gros, & d'une couleur plus vive, que celui qui ſe trouve ſur des arbriſſeaux qui en ſont éloignés. Des femmes arrachent avec leurs ongles le kermès avant le lever du ſoleil. Il faut veiller dans ce tems de récolte à deux choſes; 1°. aux pigeons, parce qu'ils aiment beaucoup le kermès, quoique ce ſoit pour eux une aſſez mauvaiſe nourriture: 2°. on doit arroſer de vinaigre le kermès que l'on deſtine pour la teinture, & le faire ſécher. Cette manœuvre lui donne une couleur rougeâtre. Sans cette précaution, l'inſecte une fois métamorphoſé en mouche, s'envole & emporte la teinture. Lorſqu'on a ôté la pulpe ou poudre rouge, on lave ces grains dans du vin, on les fait ſécher au ſoleil, on les frotte dans un ſac pour les rendre luſtrés; enſuite on les enferme dans des ſachets, où l'on a mis, ſuivant la quantité qu'en a produit le grain, dix à douze livres de cette poudre par quintal. Les Teinturiers achetent plus ou moins le kermès, ſelon que le grain produit plus ou moins de cette poudre. La premiere poudre qui paroît, ſort d'un trou qui ſe trouve du côté par où le grain tenoit à l'arbre: ce qui paroit s'attacher au grain, vient d'un animalcule qui vivoit ſous cette enveloppe & qui l'a percée, quoique le trou ne ſoit pas viſible: les coques du kermès ſont la matrice de ces inſectes. C'eſt ce qu'on appelle *graine d'écarlate*, dont on tire une belle couleur rouge, la plus eſtimée autrefois avant qu'on ſe ſervît de la cochenille.

En Angleterre, on trouve auſſi des eſpeces différentes de kermès, mais du même genre, ſur les ſarmens de vignes, ſous des branches de laurier-ceriſe, de prunier & de ceriſier: la couleur en eſt brune. Elles

ſont communément avec une eſpece de mere ſemblable à une fourmi. *Liſter* dit, que ſi l'on coupe adroitement avec un raſoir le bout d'un de ces cocons, on y trouve quelquefois cinq, ſix, ou un plus grand nombre de petits vers qui ſe métamorphoſent en des eſpeces d'abeilles très-petites & noires. La couleur de cette ſorte de kermès eſt peu ſtable, les coques les plus noires, ſont les plus riches en couleur; elles ſont contiguës aux arbres, ſans en être des excroiſſances: ſemblables en cela à la cochenille qu'on peut tranſporter ſur d'autres arbres.

Les coques de kermès changent de couleur; de jaunes elles deviennent d'un brun foncé; elles ſont remplies, non d'excrémens & de pulpe, mais de mittes qui vraiſemblablement produiſent une différence extérieure dans les eſpeces de kermès.

Comme les coques de kermès ramaſſées de bonne heure & ſéchées, reſſemblent à la cochenille, cela fait ſoupçonner que la cochenille eſt une eſpece de kermès; *Liſter* fonde cette conjecture ſur ce que la poudre écarlate qu'on retire des coques en les tamiſant, eſt un compoſé de mittes, qu'il faut diſtinguer du ver qui ſe change en mouche. *Voyez la Collection Académiq. d'Angleterre, Tome III, pages* 73, 325, 538, *&c.*

Le kermès eſt un inſecte non-ſeulement utile pour la teinture de la laine & même de la ſoie, mais qui entre encore dans la confection d'alkermès; & les Médecins le regardent comme un bon remede cordial & propre à arrêter le vomiſſement.

Voici la préparation du kermès pour l'uſage de la Médecine. On pile ces coques nouvelles & bien ſucculentes dans un mortier de marbre; on les laiſſe enſuite digérer dans un lieu frais pendant ſept ou huit heures; alors on les exprime & on en retire un ſuc, qui dépuré & édulcoré avec le double de ſucre, forme une conſerve liquide & cordiale, connue ſous le nom de *ſirop de kermès*. Si on ſe contente de prendre l'eſpece de *pulpe* fraîche ou de *poudre rouge* dont il eſt fait mention ci-deſſus, qu'on la preſſe doucement entre les doigts, alors on en formera des paſtilles que l'on fera ſécher au ſoleil. Voilà ce qu'on appelle *paſtel d'écarlate*

ou *écarlate de graine*, & que l'on envoie dans les pays étrangers. *Voyez les articles* COCHENILLE, GALLINSECTE & CHÊNE VERT.

KERMES DU NORD ou KERMES DES RACINES. *Voyez* COCHENILLE DE POLOGNE. On donne auſſi le nom de *kermès* à une preparation de l'antimoine, qu'on nommoit autrefois *poudre des Chartreux*; mais ce kermès eſt minéral. *Conſultez le* DICTIONNAIRE DE CHIMIE.

KETA. *Voyez* KACHO.

KETMIE. Nom donné à un genre de plantes: c'eſt le *ketmia* de *Tournefort*, & l'*ibiſcus* de *Linnæus*. Ce genre, dit M. *Deleuze*, eſt de l'ordre des malvacées, & a pour caractere principal deux calices, dont l'intérieur eſt d'une ſeule piece à cinq dents, & l'extérieur compoſe de pluſieurs feuilles étroites: le fruit fait en capſule a cinq loges polyſpermes.

Parmi les différentes eſpeces de cette plante il y en a une qui croit dans preſque tous les pays chauds, & qui eſt d'uſage en Amérique & en Afrique. On ne la cultive dans nos jardins que par curioſité: ſa racine eſt fibrée; ſes tiges ſont hautes d'un pied & velues; ſes feuilles, aſſez ſemblables à celles de l'alcée, ſont diviſées en trois parties découpées, velues en deſſous & d'un goût viſqueux: ſes fleurs reſſemblent à celles de la mauve & ſont de couleur jaunâtre, mêlée d'un peu de purpurin à l'onglet: il leur ſuccede des fruits capſulaires, qui contiennent en cinq loges des ſemences menues & noirâtres, & renfermées dans une eſpece de veſſie qui a le calice intérieur renflé. Auſſi dit-on *ketmia veſicaria*. Cette plante eſt émolliente. M. *de Tournefort* compte trente-une ſortes de ketmies; mais il y en a davantage: on en cultive plus de vingt eſpeces en Angleterre; on les multiplie de graine qu'on ſeme au printems dans une terre légere & préparée; l'année ſuivante on les tranſplante dans des couches d'une pareille terre, à la diſtance d'un pied en carré; on les laiſſe croître ainſi pendant deux ans, en les arroſant dans les grandes chaleurs; enſuite on les tranſplante. Il y a des ketmies dont les fleurs ſont blanches le matin, rouges à midi & pourpres le ſoir; telle eſt

l'eſpece qu'on nomme aux Indes occidentales *roſe de la Martinique* : c'eſt le *ketmia ſincuſis, fructu ſubrotundo, flore pleno*, des Botaniſtes. Il y en a dont les fleurs ne vivent qu'un jour, mais qui ſont ſuccédées par de nouvelles fleurs juſqu'aux gelées. Conſultez *Miller*.

L'ambrette eſt auſſi une ketmie. *Voyez* AMBRETTE.

KEVEL. Cet animal vit en ſociété, ſe raſſemble en troupe & ſe nourrit comme la gazelle, dont il paroît être une eſpece ; il eſt, ainſi qu'elle, doux, s'accoutume aiſément à la domeſticité, & ſa chair eſt très-bonne à manger.

KIANKIA. C'eſt un perroquet piailleur de Cayenne. *Voyez* PERROQUET.

KIELDER. *Voyez* BÉCASSE DE MER.

KIES ou QUISSE. Nom que les Mineurs donnent à la *pyrite* & à la *marcaſſite*. Voyez ces mots.

KINA-KINA. C'eſt le nom qu'on donne ſouvent au *quinquina*. Voyez ce mot.

KIN-INHOA. C'eſt le *chevre-feuille* des Chinois.

KINKI. C'eſt la *poule dorée* de la Chine ; elle tire ſon nom de la beauté de ſon plumage, qui paroit tout d'or quand il eſt expoſé au ſoleil. On ne connoît point en Europe d'oiſeau qui reſſemble au kinki. Le mélange de rouge & de jaune qui compoſe ſa couleur, la plume qui s'éleve ſur ſa crête, l'ombrage de ſa queue, la riche variété des couleurs de ſes ailes, joints à l'élegante beauté de ſa taille, lui donnent la préférence ſur les autres oiſeaux : ſa chair paſſe auſſi pour être plus délicate que celle des faiſans. Des Hollandois ont quelquefois apporté cet oiſeau en Europe pour orner les volieres des Curieux opulens.

KIN-YU. *Voyez à l'article* DORADE CHINOISE.

KLA ou KLE. *Voyez à l'article* ICHTYOCOLLE.

KLIPPFISCH & STOCFISCH, ou POISSON DE ROCHER. Ce ſont des préparations de cabéliau, eſpece de morue dont on ſe ſert dans les voyages de mer, & qui ſervent auſſi d'aliment à certains peuples du Nord. *Voyez* MORUE.

KNAH. *Voyez à l'article* ALCANA.

KNAWEL, *cocciferum Polonicum*. *Voyez à l'article* COCHENILLE DE POLOGNE.

KNAVER, ou KNAUR, ou GNEISS, ou KNEUSS. Les Mineurs Allemands donnent ce nom à une ſorte de roche compoſée de quartz blanc & de parties talqueuſes ou ſchiſteuſes: lorſque cette roche, réfractaire au feu, eſt noire & ſemblable à de l'ardoiſe, ſans être feuilleté ni facile à couper, on la nomme *Kneiſs*: les Ouvriers ſouterrains ne rencontrent jamais qu'à regret le kneiſs; car outre qu'ils s'éloignent de la mine riche, ils ont encore de la difficulté à l'en détacher; mais auſſi c'eſt un indice qu'on trouvera bientôt de très-bonne mine & abondamment.

KNORCOCK. Oiſeau du Cap de Bonne-Eſpérance, qu'on nomme auſſi *coq-knor*: *Kolbe* nomme le mâle *knorhaan*, & la femelle *knorhen* ou *poule-knor*. Ces oiſeaux ſervent de ſentinelles aux autres oiſeaux, en les avertiſſant de l'approche des hommes par un cri qui exprime le mot *crac*, & qu'ils répetent fort haut: auſſi les Chaſſeurs tuent-ils cet oiſeau, à cauſe de ſon cri officieux qui fait fuir le gibier. Le knorcock eſt de la grandeur d'une poule; ſon bec eſt court & noir; ainſi que le plumage crêté: celui des ailes & du corps eſt mêlé de rouge, de blanc & de cendré: ſes jambes ſont jaunes; leurs ailes ſont ſi petites, que ces oiſeaux ne peuvent pas voler bien loin: ils fréquentent les lieux ſolitaires, & font leurs nids dans les buiſſons: la ponte des femelles eſt de deux œufs. La chair de ces oiſeaux n'eſt pas eſtimée.

KNOSPEN. Nom que les Minéralogiſtes étrangers donnent à la mine verte, ſtriée & ſoyeuſe de cuivre de la Chine. *Voyez* CUIVRE.

KNOT. *Voyez* CANUT.

KOBBERA-GUION. C'eſt un animal de l'île de Ceylan, & qui reſſemble beaucoup à l'alligator. Il a ſix pieds de longueur, ſa chair eſt d'un aſſez mauvais goût. Quoique cet animal plonge ſouvent dans l'eau, ſa demeure ordinaire eſt ſur la terre, où il mange les corps des oiſeaux & des autres bêtes. Sa langue, qui eſt bleue & fourchue, s'alonge en forme d'aiguillon, & eſt effrayante lorſqu'il la tire pour ſiffler ou pour brâiller: cependant, loin de piquer & de mordre les hommes, il ſe contente de ſiffler lorſqu'il les apperçoit:

ſoit : il n'en fait pas de même à l'égard des chiens qui s'approchent trop de lui, ſoit pour aboyer, ſoit pour mordre ; car il les frappe ſi vivement de ſa queue, qui reſſemble à un long fouet, qu'il les fait fuir en criant d'un ton plaintif, & ils n'ont garde de revenir à la charge.

KOBOLD. *Voyez* COBALT.

KODDAGA-PALLA. C'eſt la même écorce rougeâtre que nous avons déſignée ſous le nom de *codaga-pale*. Voyez ce mot.

KOKOB. C'eſt un ſerpent très-dangereux & qui reſſemble beaucoup à l'aimorrhoüs. On le trouve dans le Jucatan, péninſule ſituée entre le Golfe du Mexique & celui de Honduras. Ce ſerpent eſt d'une couleur noirâtre ; ſa longueur eſt de trois pieds ou environ : quand on en eſt mordu, on perd tout ſon ſang dans l'eſpace d'une heure, & l'on meurt ſi l'on ne boit auſſi-tôt une potion compoſée de tabac & de ſuc de primevere.

KORKOFEDO. Poiſſon de la Côte d'Or en Afrique, dont les dimenſions ſont égales en longueur & en largeur : ſa queue eſt faite en croiſſant, il a peu d'arêtes : ſa chair qui eſt très-blanche devient rouge & excellente par la cuiſſon. C'eſt pendant le mois de Décembre que les Negres en font une pêche abondante. Ils prennent ce poiſſon avec un hameçon fort crochu, auquel on attache une piece de canne à ſucre, à l'extrémité d'une ligne de huit braſſes de longueur : les Negres ſe paſſent l'autre bout de la ligne autour du cou, & dès qu'ils ſentent une petite ſecouſſe, ils ramenent auſſi-tôt le poiſſon & l'amorce dans leur canot.

KOUXEURY, *aſellus lacuſtris*. C'eſt un poiſſon du lac de Cayenne, très-connu dans ce pays. Les Indiens du fond de la Guiane ſe ſervent de l'os qui forme le palais de ce poiſſon, au lieu de lime, pour polir les arcs, les boutons & autres ouvrages en bois.

KRAKEN. Quoique l'on ſache que la mer produiſe les maſſes d'animaux les plus énormes, tels que les *baleines*, les *licornes*, on ne peut guere croire à l'exiſ-

tence des krakens. Ce ſont, dit-on, des animaux qui habitent les mers du Nord, & dont le corps a juſqu'à une demi-lieue de longueur; on le prendroit pour un amas de rochers flottans, ou de pierres couvertes de mouſſe. Tous les Pêcheurs de Norwege rapportent unanimement, à ce que l'on dit, que pendant les chaleurs & les beaux jours de l'été, quand ils avancent quelques milles en mer, au lieu de la profondeur ordinaire, qui eſt de quatre-vingt & cent braſſes, ils n'en trouvent que vingt ou quarante, ils concluent de là qu'ils ſont au-deſſus des krakens, dont la préſence occaſionne cette diminution de profondeur. La pêche eſt alors très-abondante pour eux; à chaque inſtant ils prennent des poiſſons à l'hameçon: mais ils obſervent toujours ſi la profondeur reſte la même; car ſi elle diminue ils ſe retirent au plutôt, de peur que l'animal par ſon mouvement ne les faſſe périr. On penſe que c'eſt une eſpece de polype, dont les bras pour répondre à la maſſe du corps ſont de la grandeur des plus hauts mâts de vaiſſeau. On ajoute que les poiſſons ſont attirés au-deſſus de cet animal par les humeurs fangeuſes qu'il rejette, & qui colorent la mer; & comme tout doit être ſingulier dans un ſemblable animal, on dit que ſon dos s'ouvre, & qu'il engloutit ainſi les poiſſons qui ſont au-deſſus de lui, & lui ſervent de nourriture. *Voyez* POLYPE DE MER.

KSEI. Gui du Japon à baies rouges. *Kempfer* n'en vit qu'un au Japon dans un bois de méleze.

KUKUI-LACKO. On connoît ſous ce nom dans quelques endroits des Indes Orientales, le *ourang-outang*. Voyez ce mot.

KUMRAH. *Voyez* JUMART.

KUPHE, *Kuphus*. M. *Guettard* donne ce nom à un tuyau vermiculaire dont l'animal a le corps conique, la tête groſſe, l'extémité poſtérieure fourchue. Le tuyau eſt conique, droit ou ſinueux, ouvert à ſes deux extrémités, fourchu à ſa partie poſtérieure, dur & intérieurement diviſé en deux parties ou tuyaux.

KUPFER-HIECHEM. Nom que les Mineurs donnent à de petits grains pyriteux, couverts d'un enduit vert, qui ſe trouvent dans quelques eſpeces de pierres

feuilletées: cet effet eſt le réſultat du cuivre de la pyrite, décompoſé par le vitriol. *Voyez* PYRITE.

KUPFER-NIKKEL. Les Mineurs de Saxe déſignent par ce nom une mine d'arſenic, d'un rouge cuivreux, qui contient quelquefois du *cuivre*, & accidentellement du *cobalt*. *Voyez le ſecond volume de notre Minéralogie, nouvelle édition.*

KURBATOS ou PECHEUR. Oiſeau dont les bords du Sénégal ſont peuplés: il ſe nourrit de poiſſons: il n'eſt pas plus gros qu'un moineau; ſon plumage eſt fort varié: il a le bec plus long que tout le corps; ce bec eſt fort & pointu, crenelé en dedans comme une ſcie: il ſe balance dans l'air & à la ſurface de l'eau, avec un mouvement ſi vif, que les yeux en ſont éblouis. Il s'en trouve des millions ſur les deux bords de la Gambra, ſur-tout vers l'*île du Morfil:* leurs nids ſont en ſi grand nombre ſur les arbres qui bordent la riviere, que les Negres leur donnent le nom de *villages*. L'art qui regne dans la conſtruction de ces nids eſt admirable: la figure en eſt oblongue & griſâtre: ils ſont compoſés d'une terre dure, mêlée de plumes, de mouſſe, de paille, ſi bien entrelacées, que la pluie n'y peut pénétrer. Ces nids penſiles ſont ſi ſolides, qu'étant agités par le vent ils s'entre-heurtent ſans ſe briſer: à quelque diſtance il n'y a perſonne qui, pour la premiere fois, ne les prît pour les fruits de l'arbre. Ces oiſeaux ne donnent à leurs nids qu'une petite ouverture, qui eſt tournée à l'Eſt, afin d'éviter la pluie: par ce moyen les kurbatos ſont en ſureté dans leurs nids, contre les ſurpriſes des ſinges leurs ennemis, qui trop poltrons n'oſent ſe riſquer ſur des branches auſſi foibles & auſſi mobiles; d'ailleurs les feuilles de ces arbres ſont épineuſes, & rendent l'accès de ces nids encore plus difficile. On a cependant des exemples, que des ſinges veillent ſouvent à l'autre bout des branches; & lorſque la nichée commence à croître, ils ont la malice de ſecouer la branche, de maniere qu'elle fait balancer les nids, & y donne un contre-coup qui les détache & les jette ſur la terre. On a encore remarqué que quand ces nids n'étoient pas ſuſpendus à d'aſſez longs fils ou liens, les ſerpens qui montent auſſi

à ces arbres, gagnent en ſe gliſſant le bout de la branche, s'y ſuſpendent perpendiculairement par leur queue, & font entrer leur tête dans le nid pour y butiner. Il ne faut pas confondre ces nids avec celui du JAPU. *Voyez ce mot.*

KUSNOKI. Nom que les habitans de Borneo donnent à l'arbre dont ils tirent le camphre.

KUTYEGHET. *Voyez à l'article* STRUND-JAGER.

KYANG-CHU. C'eſt le marſouin de la riviere de Yang-Tſé-Yang : on l'y trouve quelquefois à plus de ſoixante lieues de la mer. Ces marſouins ſont plus petits que ceux de l'Ocean ; mais ils nagent en troupes au long des rivieres avec les mêmes évolutions : on en mange beaucoup.

KYNORHODON. Roſier ſauvage. *Voyez à l'article* ROSIER.

KYN-YU. C'eſt le *poiſſon d'or* de la Chine, qui eſt une eſpece de *dorade*. Voyez ce mot.

L.

LABBERDAN, eſt le nom que les flibuſtiers Hollandois donnent au *cabéliau*, eſpece de morue qu'ils préparent ſur leurs vaiſſeaux: ils ne font autre choſe que lui couper la tête, & après l'avoir vidée du côté du ventre, ils la rangent dans des tonneaux avec des couches de gros ſel. Les Ecoſſois & les Irlandois nomment ce cabéliau, ainſi préparé, *aberdaine*. Ils en pêchent tous les ans en quantité ſur les côtés du Nord-Oueſt & de l'Eſt de leur île, dont ils font ce labberdan, qui ſert de nourriture aux Matelots. *Voyez à l'article* MORUE.

LABDANUM ou LADANUM, eſt la ſubſtance aromatique réſineuſe, que l'on retire dans le Levant d'une eſpece de *ciſte*. Voyez au mot CISTE.

LABIÉES, *labiatæ*, *verticillatæ*, *didynamæ*, *gymnoſpermæ*, LINN. *Tournefort* eſt en quelque ſorte le premier qui ait nommé ainſi une famille de plantes dans leſquelles les découpures inégales & irrégulieres de la corolle imitent communément les deux levres de la bouche d'un animal.

La claſſe des *labiées* renferme des plantes herbacées, annuelles ou vivaces, & des arbriſſeaux dont quelques-uns ſont toujours verts. Les racines des labiées ſont rameuſes & fibreuſes; leurs tiges ſont rondes quand elles ſont vieilles, carrées étant jeunes, & les nouvelles branches oppoſées en croix. Les feuilles ſont de même oppoſées deux à deux, pointillées & ornées de petites taches brillantes; le feuillage eſt auſſi diſpoſé en croix & ſimple. La plupart des fleurs ſont hermaphrodites; compoſées, dit M. *Deleuze*, d'un calice ſimple, en tuyau ou en godet, d'une corolle monopétale en tuyau évaſé, découpé en deux levres qui renferment quatre étamines, dont deux ſont plus courtes que les autres, & un piſtil auquel ſuccedent quatre ſemences nues renfermées dans le calice. Les fleurs ſortent toutes des aiſſelles oppoſées des

feuilles. La pouſſiere prolifique eſt compoſée de corpuſcules très-petits, blancs & tranſparens.

Ces plantes ſont 1°. ou aromatiques chaudes, & ont une vertu ſudorifique, fébrifuge & corroborante; 2°. ou piquantes, pénetrantes, & ſont eſtimées errhines & céphaliques; 3°. ou âcres & légérement corroſives; 4°. ou le plus ſouvent ameres, vulnéraires, aſtringentes & vermifuges. En général ces plantes ſont d'un uſage merveilleux dans les maladies cauſées par l'atonie ou le relâchement des fibres. On en trouvera des exemples aux mots BUGLE, ROMARIN, STOECHAS, ORIGAN, BASILIC, SAUGE, BÉTOINE, MARRUBE, CATAIRE, HYSOPE, SARRIETE, MENTHE, POULIOT, THYM, LAVANDE, MÉLISSE, &c. qui ſont de la famille des *labiées*.

LABYRINTHE, *labyrinthus*, eſt une eſpece de limaçon de marais, ou de riviere ou de foſſé: il a la coquille d'un gris obſcur, plate, en forme de nombril à la partie ſupérieure, & à quatre échancrures rondes. Les ſtries longitudinales & tranſverſales ſont menues & élevées. *Voyez l'article* LIMAÇON.

LAC, *lacus*. On donne ce nom à de grands amas d'eau raſſemblés au milieu d'un continent, qui ne ſe deſſechent jamais, & qui n'ont communication avec la mer que par quelques rivieres, ou par des conduits ſouterrains. L'eau de lac eſt quelquefois coulante, quelquefois ſtagnante; dans le premier cas elle approche beaucoup de l'eau de riviere pour les propriétés générales; même goût, même dépôt, mêmes uſages: elle paroît également pure & ſans couleur; dans le ſecond cas elle a pour l'ordinaire en été un œil verdâtre, qui peut-être n'eſt dû qu'aux feuilles des plantes aquatiques qui végetent ſouvent dans le fond des lacs. Au reſte cette eau ſtagnante doit être beaucoup moins chargée de parties terreuſes, parce que ſon ſéjour & ſa tranquillité en occaſionnent le dépôt. Elle doit être plus ſavonneuſe, à cauſe des parties de végétaux & d'animaux qui s'y pourriſſent chaque jour. Les bains du lac de Neufchâtel ou d'Yverdon ſont, dit M. *Bourgeois*, des cures merveilleuſes de rhumatiſmes, ſciatiques, & de maladies de la peau, comme gale, dartres, &c.

Toutes les parties de l'univers ſont remplies de lacs, mais la plupart ſemblent diſperſés en plus grand nombre près de ces eſpeces de points de partage que l'on a obſervé ſur les Continens. *Voyez aux articles* FONTAINE & MONTAGNE. En Suiſſe on en trouve juſqu'à trente-huit: il en eſt de même dans le point de partage de Ruſſie & dans celui de la Tartarie Chinoiſe en Aſie. Mais on obſerve généralement que les lacs des montagnes ſont tous ſurmontés par des terres beaucoup plus élevées, ou qu'ils ſont au pied des pics & ſur la cime des montagnes inférieures.

En général un lac ne differe d'un étang, que parce que l'étendue du premier eſt plus grande & ſon volume d'eau plus conſidérable.

Il y a même des lacs ſi vaſtes, qu'ils paroiſſent comme une petite mer: tel eſt celui d'Haarlem en Hollande, ſur lequel d'aſſez gros vaiſſeaux font voile; & le lac Aral, qui a cent lieues de longueur ſur cinquante de largeur, ou huit degrés carrés. On peut encore compter parmi les grands lacs ceux de Ladoga & d'Onega en Moſcovie, & celui de Neagh dans le Comté de Down en Irlande; le Palus Méotide à l'embouchure du Don; le lac Majeur en Lombardie; le lac des Iroquois dans le Canada; les lacs Huron, Supérieur & Michigan, dans ce même pays. Différentes cauſes peuvent concourir à la formation des lacs: telles ſont les inondations, ſoit de mer, ſoit de riviere, dont les eaux portées avec violence ſur des terres enfoncées, ne peuvent plus ſe retirer. Le terrain ſubmergé eſt entretenu par les eaux du Ciel. Des tremblemens de terre ont encore préparé des baſſins aux lacs. La plupart des lacs reçoivent des eaux qui s'en écoulent enſuite & toujours avec une ſorte de proportion: tel eſt celui de Geneve ou lac Leman qui eſt traverſé par le Rhône qui en reſſort enſuite. On en voit qui dépenſent plus d'eau qu'ils n'en reçoivent, & d'autres qui en reçoivent plus qu'ils n'en dépenſent. Ceux de la premiere claſſe, qui ont un écoulement conſidérable, & qui forment une riviere ou un courant, ſans qu'on puiſſe appercevoir de diminution ſenſible, reçoivent des eaux ſouterraines qui les entretiennent. Tel eſt

le *Lac Bournou* d'où ſort le Niger en Afrique. Ceux de la ſeconde claſſe, qui reçoivent quantité d'eau par des rivieres, ruiſſeaux & courans, qu'on ne voit point augmenter, & à qui l'on ne reconnoit extérieurement aucun écoulement ou déperdition que par l'évaporation, ont des dégorgemens ou conduits ſouterrains, au travers du ſol de leur lit, qui eſt poreux & ſableux. Le lac de Sodome, appellé *Mer morte*, dans lequel le Jourdain ſe jette, & le lac Aral en Aſie en donnent deux exemples. Tels ſont encore la Mer Caſpienne qui reçoit le Wolga & pluſieurs autres rivieres, le lac de Morago en Perſe, & celui de Titicaca en Amérique.

Les lacs qui ſe trouvent dans le cours des fleuves qui en ſont voiſins, ou qui verſent leurs eaux au dehors, ne ſont point ſalés: ceux au contraire qui reçoivent les fleuves ſans qu'il en ſorte d'autres ſont ſalés: ceux qui ne reçoivent aucun fleuve & qui ne verſent point leurs eaux au dehors ſont ordinairement ſalés s'ils ſont voiſins de la mer; ils ſont d'eau douce s'ils en ſont éloignés. A l'égard des lacs qui ſe trouvent en Sibérie, entre les rivieres d'Irtiſch & de Jaïk, leurs eaux qui ſont tantôt douces & tantôt très-ſalées & ameres, tirent leur origine de courans ſouterrains, ſoit de la mer, ſoit des fleuves. Autant ce fait eſt ſingulier, autant il eſt digne de l'attention des Naturaliſtes.

On trouve des lacs qui préſentent des phénomenes ſinguliers dans le changement des ſaiſons. C'eſt ainſi qu'en Ecoſſe le lac de Neſs ne gele jamais, quelque rigoureux que ſoit l'hiver; tandis que dans le méme pays le lac appellé *Loch-Monar* ne gele qu'en Février. On a remarqué que les eaux du lac de Domletſcherthal en Suiſſe, de celui de Leman & de pluſieurs autres, mugiſſent quelquefois comme une mer agitée, ſans que le tems paroiſſe orageux. Les eaux du fameux lac de Calendari, ſur le Mont Aroſe en Suiſſe, mugiſſent & forment un tournant dont le centre eſt concave.

On a auſſi obſervé que ſi ce phénomene arrive à l'approche de la pluie, les eaux perdent leur limpi-

dité & paroiſſent ſous des aſpects extraordinaires : des perſonnes au deſſus des préjugés, croient y appercevoir des fantômes, leſquelles en s'évanouiſſant inſenſiblement, font voir qu'ils n'étoient formés que par des vapeurs & des exhalaiſons condenſées. Le lac de Zirchnits en Carniole eſt un des plus ſinguliers que l'on connoiſſe ; il reçoit beaucoup d'eau & ne déborde jamais : il ſe perd ſous des montagnes qui l'avoiſinent par douze entonnoirs qui ſont quelquefois ſecs, d'autres fois humides, chargés d'oiſeaux de paſſage & de poiſſons. Ceci eſt une ſuite de la ſaiſon ſeche ou pluvieuſe. Dans la ſaiſon où le lac ſe tarit, & lorſque la ſéchereſſe a duré quelque tems, il ſe vide entiérement en vingt-cinq jours. Alors les habitans vont y prendre tout le poiſſon qui ſe trouve privé de ſon élément. Cela n'empêche pas que lorſque l'eau y revient, l'on n'y trouve de nouveau une quantité prodigieuſe de beau poiſſon. Si la ſéchereſſe dure pendant long-tems, l'on y ramaſſe les roſeaux dont on fait de la litiere aux beſtiaux : on y recolte auſſi du foin : ſouvent on y laboure le terrain, on y ſeme du millet qui croît & mûrit rapidement : enfin l'on y fait auſſi la chaſſe au gibier & aux bêtes fauves qui deſcendent alors des montagnes. On ſoupçonne que le lac de Zirchnits a ſous ſon baſſin un autre lac ſouterrain qui fait jaillir l'eau par les entonnoirs du lac ſupérieur, juſqu'à la hauteur de 15 à 20 pieds. C'eſt par ces mêmes trous que revient le poiſſon qu'on y retrouve. Les Hydrologiſtes font encore mention d'un autre phénomene que donnerent en 1603 les eaux du lac de Zurich, & en 1703 celles de Délitz : elles devinrent tout-à-coup rougeâtres comme du ſang. L'examen fit reconnoître que ce fut des courans d'eaux bitumineuſes, chargées d'ochre rouge de fer, qui vinrent alors ſe méler aux eaux de ces lacs. Peut-être y eut-il une irruption ſouterraine, comme il en arriva dans quantité de rivieres, lors de la derniere cataſtrophe arrivée à Lisbonne ; peut-être ces matieres colorantes étoient-elles interpoſées entre deux couches au fond des lacs. Il y a de ces lacs à double fond en Suede, dans le Jemteland ; leur fond ſupé-

rieur s'éleve en certains tems, couvre tout le lac; comme un aſſemblage de planches flottantes, & s'affaiſſe en un autre tems. On a beaucoup d'autres exemples d'eaux qui ſont devenues colorées en très-peu de tems.

Mais aucun lac n'eſt auſſi ſingulier que celui du Mexique; une partie des eaux de ce lac eſt douce & ſtagnante; l'autre eſt ſalée & a un flux & reflux, mais qui n'étant pas aſſujetti à des heures fixes, paroit occaſionné par le ſouffle des vents qui rendent quelquefois le lac auſſi orageux que la mer même; l'eau douce eſt plus haute que l'eau ſalée, elle ſe mêle avec celle-ci ſans retourner, & elle paroit y tomber. Tout le lac peut avoir cinquante lieues de circuit. Mexico eſt ſitué au milieu de ce lac. Il eſt probable que la langue de terre qui traverſe en quelque ſorte le lac, & où eſt bâtie cette ville, s'oppoſe à la communication générale de ces deux ſortes d'eaux, & par conſéquent à leur niveau commun. Le lac d'eau douce reçoit des eaux coulantes de tous côtés, qui le faiſant déborder, ſe verſent dans l'autre lac qui eſt moins plein, & dont les eaux ſont toujours plus baſſes. Quant à la ſalure de celles-ci, elles paroiſſent la tenir de la Mer du Nord qui s'infiltre à travers les terres. *Voyez le Journal des Sçavans, année* 1676. Enfin un lac qui mérite l'attention du Voyageur, eſt celui qui ſe trouve au ſommet de la fameuſe montagne connue ſous le nom de Pic-d'Adam dans le Ceylan. Ce lac eſt très-profond, & l'eau en eſt très-bonne.

LACERON. *Voyez* LAITERON.

LACERT. En Languedoc on donne ce nom à un poiſſon de mer qui a beaucoup de reſſemblance avec un lézard. *Voyez* LÉZARD-POISSON *à l'article* DRACONCULE.

LACQUE, *lacca*. C'eſt une réſine de l'Inde Orientale, dont nous avons parlé à l'article d'une des eſpeces de *fourmi*. Voyez ce mot.

La lacque de Veniſe eſt une pâte ſeche & rouge, bien différente de celle que les Indiens font avec la réſine-lacque, pour former des bracelets appelés *manilles*. La lacque de Veniſe, ou lacque carminée qu'on

prépare également bien à Paris, eſt une pâte qu'on fait avec la poudre d'os de ſeche que l'on colore avec la cochenille, après qu'on a tiré le premier & même le ſecond carmin, on y joint la décoction de bois de Fernambouc, chargée d'alun & de ſoude en petite quantité. Cette lacque ſert aux Peintres pour peindre en miniature & en huile. Ce que l'on appelle *lacque colombine* ou *lacque plate*, eſt fait avec les tontures de l'écarlate, bouillies dans une leſſive de ſoude blanchie avec de la craie & de l'alun, on en forme des tablettes carrées qu'on fait ſécher. Elle ſert aux Tablettiers & aux Apothicaires. On donne auſſi le nom de *lacque liquide* à une forte teinture tirée du bois de Bréſil, à l'aide des acides. Beaucoup de plantes donnent auſſi des lacques, eſpeces de fécules colorantes.

On donne encore le nom de *lacque* aux tables, vaſes & autres meubles enduits d'un vernis de la Chine. Ces ouvrages ſont ſinguliérement eſtimés par leur beau noir, leur beau poli qui réfléchit les objets & imite en quelque ſorte l'effet des glaces. Les anciennes lacques ſont recherchées à cauſe de leur dureté. Lorſque les cabarets & autres ouvrages de lacque ont perdu leur éclat & ſont devenus jaunes pour avoir verſé deſſus des liqueurs chaudes, on leur rend une belle couleur noire en les expoſant pendant la nuit à la gelée blanche, ou en les mettant deſſus la neige. Il y a des lacques où l'or eſt appliquée avec toute l'induſtrie poſſible.

Le vernis de la Chine porte auſſi quelquefois ſeul le nom de *lacque*. Voyez à l'article *Arbre du vernis de la Chine*.

LACQUE EN HERBE. *Voyez à l'article* MORELLE EN GRAPPES.

LADANUM. *Voyez à l'article* CISTE.

LAEMMER-GEYER. *Voyez à la ſuite du mot* CONDOR.

LAGA, eſt le nom que l'on donne à certaines féves un peu plus groſſes qu'un grain de chenevis, d'un beau rouge de corail, avec une petite tache noire, leſquelles croiſſent aux Indes Orientales, & ſervent dans quelques-uns de ces pays pour peſer l'or & l'ar-

gent. Elles ſe nomment *conduri* ou *condoumani* ou Malabar.

LAGARDO. Nom que les Eſpagnols donnent à l'*alligater* des Anglois : c'eſt l'*alligator ;* voyez ce mot.

LAGETTO ou LAGETTE, eſt un arbre très-curieux, de médiocre grandeur, lequel ſe trouve dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque : ſes feuilles reſſemblent à celles du laurier : l'écorce extérieure eſt dure & brune, à-peu-près comme celle des autres arbres. Mais ce qui eſt ſurprenant, c'eſt que l'écorce intérieure, qui paroit d'abord aſſez ſolide, eſt compoſée de douze ou quatorze couches, qui peuvent être ſéparées aſſez facilement en autant de pieces, qui ſont comme une eſpece d'étoffe ou de toile blanche. La premiere de ces couches qui vient après la groſſe écorce, forme un drap aſſez épais pour faire des habits ; les couches intérieures reſſemblent à une eſpece de mouſſeline, & ſont propres à faire des chemiſes : toutes les couches de l'écorce intérieure dans les petites branches paroiſſent comme autant de toiles de gaze ou de dentelle très-fine, qui s'étend ou ſe reſſerre comme un réſeau de ſoie. On fit autrefois préſent d'une cravate de dentelle de lagette à Charles II, Roi d'Angleterre. Ces toiles ſont aſſez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires. Les Peuples chez qui cet arbre ſe trouve, en font des habillemens.

LAGOPEDE. *Voyez* PERDRIX BLANCHE.

LAICHE ou ACHÉE. *Voyez* VERS DE TERRE.

LAIE ou LAYE, eſt le nom que l'on donne à la femelle du porc ſauvage ou *ſanglier*. Voyez ce mot.

LAINE, *lana*. Eſpece de poil ſouple & moelleux qui naît abondamment ſur l'eſpece du mouton, animal que l'on a appelé bête à laine. Parmi les flocons de la laine abattue, on ſepare ce qui eſt au cœur, c'eſt le plus fin ; & on lui donne le nom de *prime :* ce qui en approche le plus ſe nomme *ſeconde ;* on appelle *tierce* ce qui vient enſuite : tout ce qui eſt jaune, déchiré & altéré eſt mis au rebut, & s'emploie dans les étoffes groſſieres. La laine qui n'a point encore reçu d'apprêt porte le nom de *toiſon*. La *laine-mere* eſt celle du dos & du cou. On tire de la laine graſſe, dite en latin

lana ſuccida, une matiere graiſſeuſe en conſiſtance d'onguent, griſâtre ou brunâtre, d'une odeur fade & déſagréable, ſujette à s'empuantir & à ſe durcir comme du ſavon : c'eſt ce qu'on appelle *oëſipe*, *ſuint*, *æſipus*. On en trouve beaucoup à la gorge & entre les cuiſſes des moutons : on le retire de la laine par l'ébullition. Les Droguiſtes en tiroient autrefois de la Normandie, de la Beauce & du Berry : on s'en ſert pour amollir les tumeurs & appaiſer les douleurs. Son uſage eſt à préſent preſque aboli. On prétend que le ſuint après un très-long-tems & une inſupportable puanteur, acquiert une odeur agréable & approchante de celle de l'ambre gris. *Voyez ce que nous avons dit ſur la maniere de perfectionner les laines au mot* BELIER : *voyez auſſi l'article* POIL.

LAINE D'AUTRUCHE ou LAINE PLOC. *Voyez à l'article* AUTRUCHE.

LAINE DE FER. M. *Guettard*, dans ſes *Mémoires ſur différentes parties des Sciences & Arts*, *vol.* 1. dit que l'on appelle *laine de fer* des filamens d'un beau blanc, qui s'étant d'abord élevés dans l'air en une eſpece de fumée lorſqu'on bat de certains fers après la fonte de la mine, tombent condenſés ſous une forme de fils. Les mines de fer de France qui donnent de la laine de fer, ſont celles d'Auriac & de Caſcatel en Languedoc. Notre Auteur prétend que cette laine appartient à une autre ſubſtance minérale que le fer, & que le cobalt & l'antimoine offrent des fleurs ſemblables à ces filamens : le zinc en donne auſſi. M. *Guettard* croit que la laine du fer eſt due à l'intervention accidentelle de l'antimoine qui s'en dégage après la fuſion quand on vient à forger le fer. Cette eſpece de laine métallique eſt incombuſtible : c'eſt peut-être une eſpece de cadmie.

LAINE DE MOSCOVIE. Nom que les Ouvriers en chapeaux donnent au poil ou eſpece de duvet très-fin & très-ſerré qui ſe trouve ſous le ventre du caſtor. *Voyez ce mot.*

LAINE DE SALAMANDRE, eſt un nom qu'on donne quelquefois à l'amiante.

LAISSES DE LA MER. Ce nom ſe donne aux terres de deſſus leſquelles la mer s'eſt retirée. On dit *de baſſe mer*, pour déſigner le terrain que la mer couvre lorſqu'elle ſe retire & qu'elle eſt à la baſſe de ſes rivages. *Voyez* MER.

LAIT, *lac*. C'eſt une liqueur blanche & opaque, nourriſſante, d'une ſaveur douce, que l'on tire des mamelles des femelles d'animaux vivipares. Le lait, ſuivant les analyſes des Chimiſtes, eſt compoſé d'une liqueur aqueuſe, d'un ſel ſucré & acidule, & d'une ſubſtance graſſe, huileuſe; ou ce qui revient au même, c'eſt un aſſemblage de trois ſubſtances très-différentes les unes des autres, qui ſont le *beurre*, le *fromage*, & le *petit lait*.

La crême de lait eſt la partie la plus huileuſe & la plus graſſe du lait; comme cette ſubſtance n'eſt pas intimement diſſoute dans le lait, elle s'en ſépare par le repos; dans cette altération plus ou moins ſpontanée, & que le lait ſubit infailliblement, la crême étant ſpécifiquement plus légere, vient ſe raſſembler à la ſurface, d'où on l'enleve pour achever de la débarraſſer des parties caſéeuſes & ſéreuſes qui lui ſont encore mêlées, & pour la transformer en beurre. Les opérations les plus communes pratiquées dans les laiteries prouvent cette vérité.

La crême récente eſt très-agréable: c'eſt elle qui rend le lait ſi doux, ſi ſavoureux & ſi nourriſſant; c'eſt elle qui, interpoſée dans toute la ſubſtance du lait, lui donne ce blanc mat qu'il a: il réſulte auſſi de là que le lait n'eſt qu'une émulſion animale, & que le beurre n'eſt que de la crême, dont les parties huileuſes ont été rapprochées & ſéparées d'avec les parties hétérogenes par une percuſſion réitérée. En vieilliſſant, le beurre acquiert de la rancidité, la crême devient nauſéabonde, & le lait ſe tourne. Ce phénomene eſt dû à l'acide, qui par la fermentation des parties ſe développe de plus en plus. Le beurre ainſi que la graiſſe des animaux, ne fournit point dans ſa décompoſition d'alkali volatil. Le beurre frais, la crême & le lait récent ſont des alimens très-ſains: on ſe ſert en Médecine du petit lait pour rafraîchir, de la crême pour ap-

pliquer ſur les dartres & les éryſipeles, du beurre pour mûrir les plaies: on tire du petit lait (appelé *lait de beurre*) évaporé, un ſel eſſentiel blanc & ſucré, on le nomme *ſel* ou *ſucre de lait*, & l'on en prend dans de l'eau pour ſe rafraîchir. C'eſt ce ſel dont parle *Kæmpfer*, qui étoit fort en uſage chez les anciens Brachmanes. Mais quelle différence de goût, d'odeur & de couleur ne remarque-t-on pas dans les différens laits tirés des animaux, tant frugivores que carnivores; il nous ſuffira de citer en exemple le *lait de femme*, celui de la *louve*, celui de la *cavale*, celui de l'*ânesſe*, celui de la *chevre*, celui de la *brebis*, celui de la femelle du *renne*, &c. Les Ruſſes qui confinent à la Laponie, ont l'art de tirer une ſorte d'eau-de-vie du lait ſéparé de ſes parties concreſcibles par la fermentation, & dont ils font un grand uſage. *Voyez à l'article* ARACK. Le peuple de l'Iſlande ſe nourrit aujourd'hui de lait de vache, & le petit lait de beurre lui ſert de boiſſon ordinaire. Il n'eſt pas rare de voir en Suiſſe & autres pays voiſins, des hommes ſe déſaltérer avec cette boiſſon; en France on le donne plus communément aux animaux domeſtiques, tels que les cochons, les veaux.

Voici les principales opérations de la laitiere dans nos campagnes. Pour faire le beurre on écrême le lait refroidi & repoſé, on verſe cette crême dans la barate & on la bat juſqu'à ce qu'elle ſoit convertie en une maſſe jaunâtre qui eſt le beurre. (En Barbarie on fait le beurre en mettant le lait ou la crême dans une peau de bouc, ſuſpendue d'un côté à l'autre de la tente, & en le battant des deux côtés uniformément. C'eſt aux Hollandois que les habitans des Indes Orientales doivent la connoiſſance du beurre ſalé & fondu.) Pour faire le fromage on ſe ſert de préſure, eſpece de levain animal, dont la principale matiere eſt le lait caillé qu'on trouve dans l'amulette ou le premier eſtomac d'un veau. On jette cette préſure dans le lait pour le faire prendre, enſuite on met ce lait caillé dans différentes formes, & on en laiſſe parfaitement égoutter le petit lait; du moins c'eſt ainſi que ſe fait le fromage commun. Mais le bon fromage gras & beurré ſe fait de la crême & du lait caillés enſemble. On peut encore

faire cailler le lait des animaux au moyen du ſuc du *figuier*, ou avec la plante appelée *caille-lait* : voyez ces mots. Pluſieurs pays ont des cantons renommés par l'excellence de leur fromage. Le Hainaut vante ceux de *Marolles* ; la Normandie ceux de *Livarot* ; le Dauphiné celui de *Saſſenage* ; la Suiſſe le *ſchabziger* ou fromage vert, il ſe prépare dans le pays de Glaris ; celui de *Gruyeres*, qui ſe fait dans l'Ementhal avec une propreté & des attentions infinies ; celui de *Lavôge* en Franche-Comté porte auſſi le nom de *Gruyeres*, mais il n'en eſt qu'une imitation : peut-être celui de *Brie* les ſurpaſſe-t-il tous, même celui à la créme ſi vanté à Paris. Enfin le Milanez envoie par-tout le fromage de *Lodi*, que nous nommons *parmeſan*, parce qu'une Princeſſe de Parme l'a, dit-on, fait connoître en France où il ſoutient toujours ſa réputation. Tous ces fromages, ainſi que ceux de Hollande & d'Auvergne, ſont uniquement de lait de vache, ſans aucun mélange de lait de chevre, & la créme y entre avec le lait ; ceux où l'on a mélé différens laits, ont un goût plus rance ou plus inſipide. Le fromage de *Rocfort* en Languedoc paſſe pour être de lait de brebis. Au reſte le fromage, à moins qu'il ne ſoit dégénéré par la putréfaction, eſt en général très-nourriſſant : la partie caſéeuſe du lait eſt ſon principe vraiment alimenteux. Les habitans des montagnes, les gens de la campagne & ceux qui ſont occupés journellement à des travaux pénibles, ſe trouvent très-bien de l'uſage de cet aliment, qui engraiſſe & qui devient plus ſalutaire encore, comme tous les autres, par l'habitude : quant aux perſonnes d'un tempérament délicat, elles n'en doivent manger que vers la fin du repas & en petite quantité.

Caſeus ille bonus quem dat avara manus.

Au reſte il faut convenir que la conſtitution ordinaire de ceux qui font un uſage habituel du lait, offre un contraſte très-frappant dans ceux qui boivent habituellement du vin.

Il y a des végétaux qui procurent une abondance de lait aux femelles des animaux, ſur-tout aux femmes : tels

tels ſont le *cerfeuil*, la *verveine*, l'*aneth*, le *fenouil*, le *ſureau*, le *polygala*, &c. le *treſle*, la *luzerne*, le *ſainfoin*, les feuilles d'*accacia*, procurent beaucoup de bon lait aux vaches. Il y a des plantes qui en diminuent la quantité; telles ſont la *ciguë*, le *perſil*, les *bourraches*, &c. d'autres dont l'uſage donne un mauvais goût au lait & même à la chair des beſtiaux. On ſait que le *thlaſpi à odeur d'ail*, qui eſt ſi commun dans les champs & ſur-tout dans nos terrains en friche, eſt nuiſible aux vaches & aux brebis; leur chair & leur lait en contractent un très-mauvais goût qui ſe communique au beurre & au fromage. La *liveche* ou *ache de montagne* donne encore une odeur & un goût fort déſagréables à la chair & au lait des vaches qui en ſont néanmoins fort avides. L'*euphorbe* eſt de toutes les plantes étrangeres & laiteuſes, celle qui donne un plus mauvais goût au lait & à la viande. Les moutons & les vaches n'ont pas plutôt mangé des *tithymales*, dont le ſuc eſt âcre & cauſtique, qu'ils ont auſſi-tôt la diarrhée. Les chevres n'en ſont point incommodées. Le *laitron* ou *palais de lievre*, plante montagnarde dont les lievres & les rennes ſont fort avides, altere beaucoup le lait des vaches. Enfin M. *Hagſtræm*, célébre Médecin Suédois, a obſervé que toutes les alliaires & la plupart des plantes ombelliferes changent entiérement le goût du lait. C'eſt d'après ces ſortes d'obſervations que M. *Steno-Charles Bielke*, de l'Académie de Stockholm, propoſe de rendre le lait de vache ſpécifique contre le ſcorbut, en faiſant manger à l'animal du piſſenlit ou dent de lion, du cochléaria, du becabunga, des bourgeons de ſapin, de pin & d'autres végétaux antiſcorbutiques, &c. de même pour donner au lait de chevre une propriété contre la goutte ou la fievre, il voudroit qu'on fit manger à ces brutes de la morelle ou du tithymale. Pour changer la ſaveur du lait & de la chair des animaux qui ont mangé des plantes ci-deſſus, il faut leur donner du foin ſec & leur faire garder l'étable pendant huit jours. Tout prouve évidemment que le lait tire ſa qualité des plantes qui ſervent d'aliment à l'animal qui nous le fournit. Auſſi les Médecins dont la Nature eſt le guide, tirent le plus

grand avantage des obſervations citées ci-deſſus. Ils font dans l'uſage de médicamenter les nourrices, lorſque les enfans qu'elles alaitent ont quelque maladie. Tous les jours on leur ordonne de la racine de ſcorſonere en décoction pour purifier la maſſe de leur ſang & en même tems celui de leurs enfans. Tous les jours on purge les enfans à la mamelle en purgeant leurs nourrices. Le lait des femmes participe donc de la qualité des médicamens & des alimens qu'elles prennent. Nous avons dit ci-deſſus que celui des brutes change auſſi de nature ſuivant l'eſpece de mangeaille qu'ils picorent; il en conſerve la couleur, le goût, l'odeur, les propriétés. Quand on preſcrit l'uſage du lait de brebis, de vache, d'âneſſe, de chevre, de jument aux malades, c'eſt ordinairement au printems, quand les herbes ſont dans toute leur force & vigueur; & en automne, quand elles conſervent encore un reſte de leur vertu, & paroiſſent renaître en quelque ſorte pour périr auſſi-tôt. Ainſi les propriétés naturelles du lait ſont de nourrir & d'adoucir. Celui de femme eſt féreux & donne un beurre fade; c'eſt le plus analogue à nos humeurs: celui de la chevre eſt moins fondant que celui d'âneſſe & de jument; celui de vache eſt le plus nourriſſant de tous; celui des animaux carnivores eſt, ſelon M. *le Clerc*, d'une nature alkaleſcente; il a le goût un peu âcre & l'odeur urineuſe. On ne devroit jamais faire bouillir le lait ni l'écumer; on n'en devroit faire uſage que dans un degré de chaleur ſemblable à celui qu'il a ſortant des mamelles de l'animal. Nous ne pouvons trop le répéter, le lait eſt un remede ſimple & efficace qui coûte peu, & un remede qui devient univerſel en multipliant ſes vertus par l'amalgame des végétaux ou par les propriétés des alimens qu'on fait prendre aux animaux. C'eſt d'après ces notions que pluſieurs particuliers viennent de ſe réunir pour fournir aux malades de cette Capitale du lait qui ſera approprié au genre de maladie dont ils ſeront affectés. On ne peut que louer un établiſſement auſſi utile à l'humanité.

LAIT DE LUNE FOSSILE, ou PIERRE DE LAIT, *lac lunæ*. C'eſt une terre farineuſe & calcaire;

qui ſe trouve dans le fond de certaines ſources, & dans les fentes ou creux des montagnes: elle eſt d'un tiſſu feuilleté, un peu ſemblable à de la raclure d'ivoire; ſes particules ſont fines, légeres, douces au toucher, blanchâtres & ſans liaiſon. *Scheuchzer* penſe que le lait de lune tire ſon origine d'une ſtalactite calcaire décompoſée ou réduite en pouſſiere par le laps du tems. Il n'eſt pas poſſible de faire avec cette terre aucuns vaſes dont la forme ſe ſoutienne, tant elle eſt aride. Des Auteurs ont encore parlé de cette terre ſous le nom de *morochtus*: c'eſt à proprement parler une eſpece de *guhr* de craie ou d'agaric minéral, de farine foſſile; quelquefois elle eſt colorée. Le lait de lune eſt une terre abſorbante.

LAITE ou LAITANCE. Partie des poiſſons mâles qui contient la ſemence ou liqueur ſéminale. *Voyez à l'article* POISSON.

LAITIER DES VOLCANS. *Voyez* PIERRE DE GALLINACE.

LAITRON, LAITERON ou LACERON, *ſonchus*. Nous ne décrirons que trois eſpeces de cette plante, qui ſont les ſeules d'uſage en Médecine.

1°. Le LAITRON DOUX ou PALAIS DE LIEVRE, *ſonchus lævis*, eſt une plante qui croît par-tout, dans les jardins, dans les blés, dans les vignobles, ſur les levées & le long des chemins, principalement dans les champs dont le terrain eſt un peu gras. Sa racine eſt petite, fibrée & blanche; elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, creuſe en dedans, tendre, cannelée, un peu purpurine, ſes feuilles ſont aſſez longues, liſſes, plus larges & plus tendres que celles du piſſenlit, découpées en leurs bords, remplies d'un ſuc laiteux, rangées alternativement; les unes attachées à de longues queues, les autres ſans queue, embraſſant la tige par leur baſe, qui eſt plus large que le reſte de la feuille. Ses fleurs naiſſent en Mai & Juin aux ſommités de la tige & des branches par bouquets à demi-fleurons jaunes, quelquefois blancs, ſemblables à celles du piſſenlit. Il ſuccede à ces fleurs des fruits de figure conique, qui contiennent de petites ſemences oblongues, brunes, rougeâtres, garnies chacune d'une ai-

grette. Toutes les parties de cette plante ſont laiteuſes ; elle eſt bonne à manger en ſalade avant qu'elle ait pouſſé ſa tige.

2°. Le LAITRON ÉPINEUX, *ſonchus aſper*, reſſemble aſſez à la précédente eſpece ; ſes feuilles ſont un peu laciniées, garnies d'épines longues & dures : elle rend un ſuc laiteux & amer : elle croît aux mêmes lieux que la précédente.

3°. Le PETIT LAITRON dit TERRE-CRÊPE, *terra crepola*, a une racine grêle, longue & fibreuſe ; ſes tiges ſont rameuſes ; ſes feuilles ſont moins découpées que celles de l'endive ; ſes fleurs ſont jaunes, ſes ſemences ſont aigrettées : elle croît naturellement ſur les collines pierreuſes, ſur les levées, dans les décombres des édifices : elle fleurit tout l'été : il y a des endroits où on la cultive dans les jardins potagers, pour la manger en ſalade.

L'uſage de ces trois eſpeces de laitron eſt à-peu-près le même ; ces plantes ont un goût herbeux, ſalé, & rougiſſent le papier bleu : elles ſont rafraîchiſſantes, adouciſſantes. Bien des pauvres gens en mangent pendant l'hiver les racines fraîches aſſaiſonnées comme les autres légumes, même en ſalade. La décoction des feuilles eſt bonne pour augmenter le lait aux nourrices ; les vaches, les lapins, les lievres & les autres animaux domeſtiques s'en nourriſſent avec plaiſir.

Le laitron, chicorée jaune, eſt le *ſonchus repens*, *multis hieracium majus* de J. Bauhin.

LAITUE, *lactuca*. Cette plante demi-fleuronnée, connue de tout le monde, eſt ainſi nommée, du ſuc laiteux qu'elle répand quand on la rompt. On la diſtingue en deux eſpeces principales ; ſavoir en *laitue cultivée* & en *ſauvage*.

La laitue cultivée ou domeſtique comprend pluſieurs eſpeces en ſous-ordre, eu égard à la groſſeur, à la figure & à la couleur ; il y en a de blanche, de noire, de rouge, de pommée, de crépue, de liſſe ou de découpée. De toutes ces eſpeces de laitue cultivée, il y en a trois principales, d'un uſage fréquent, ſoit dans les alimens, ſoit dans les remedes ; ſavoir, la *laitue non pommée*, la *laitue pommée*, & la *laitue romaine*,

nommée auſſi *chicon*. Parmi les laitues ſauvages, celle à *côte épineuſe*, eſt la plus en uſage parmi nous.

La LAITUE NON POMMÉE, *lactuca ſativa non capitata*, eſt une plante potagere, qui étant bleſſée en quelqu'une de ſes parties, donne un ſuc laiteux; ſa racine eſt longue, épaiſſe & fibrée: ſes feuilles ſont larges, liſſées, d'un vert pâle, ſucculentes & agréables étant jeunes, mais elles deviennent ameres quand la tige paroît: cette tige eſt ferme, cylindrique, feuillée, haute de deux pieds, branchue, portant en ſes ſommités de petites fleurs jaunes, qui ſont des bouquets à demi-fleurons, auxquels ſuccedent de petites ſemences garnies d'aigrettes pointues, aplaties & cendrées: c'eſt une des quatre petites ſemences froides.

La LAITUE POMMÉE, *lactuca ſativa capitata*, a les feuilles plus courtes, plus larges, plus arrondies à l'extrémité que la précédente, plates & liſſées, mais formant bientôt une tête arrondie de la même maniere que le chou: la graine en eſt noire.

Depuis quelques années on ſert en ſalade dans les grandes tables deux autres eſpeces de laitue pommée, bien plus belles & panachées de blanc, de pourpre & de jaune: on les appelle *laitue panachée de Siléſie*, & *laitue de Batavia*.

Les Jardiniers qui ont l'art de rendre crépues, tendres & pommées pluſieurs eſpeces de laitues, ſavent auſſi les faire blanchir en liant les feuilles par touffes avec de la paille, pendant qu'elles ſont encore jeunes & tendres. On ſeme la laitue pommée pendant toute l'année dans les potagers; on l'arrache quand elle eſt encore tendre, & on la tranſplante dans des terres bien fumées; par ce moyen ſes feuilles deviennent plus nombreuſes & mieux pommées.

Les laitues pommées étant ſéchées & brûlées à feu ouvert, fuſent de la même maniere que le nitre jeté ſur les charbons ardens.

L'on donne le nom de *laitue crêpée* à celle dont les feuilles ſont découpées, pliées & repliées comme un crêpe, & de couleur obſcure. Ce ſont autant de variétés qu'on doit à la culture.

La LAITUE ROMAINE appelée CHICON, *lactuca romana*, a des feuilles plus étroites & plus longues que les précédentes; elle n'eſt point ridée, ni boſſelée, mais garnie en deſſous le long de ſa côte de petites pointes; ſa fleur & ſa tige ſont ſemblables à celles de la laitue ordinaire: ſes graines ſont noires. Cette laitue eſt une des plus exquiſes en potage ou en ſalade, ſurtout lorſque ſes feuilles ſont d'un jaune blanchâtre.

De tout tems les laitues ont tenu le premier rang parmi les autres plantes potageres: elles ſont excellentes crues & cuites, & rendent le chyle bien conditionné. Elles ſont rafraichiſſantes, humectantes, laxatives, & conviennent aux jeunes gens; elles augmentent le lait aux nourrices, & procurent un ſommeil ſalutaire. Les Anciens ne mangeoient de la laitue qu'à la fin du repas, le ſoir, pour ſe procurer du ſommeil; mais dans le tems de Domitien, on changea cet ordre, & elles ſervoient d'entrée de table aux Romains. M. *Bourgeois* obſerve que les différentes eſpeces de laitues, quoique fort ſaines pour les perſonnes qui ont un bon eſtomac & qui digerent facilement, ſont fort nuiſibles aux eſtomacs froids & foibles, ils les rendent ſans les digérer. Elles dérangent beaucoup les hommes hypocondriaques & les femmes hyſtériques.

Quelques-uns ont dit que l'uſage des laitues rend les hommes impuiſſans & les femmes ſtériles; il eſt bien vrai, diſent les Auteurs de la Matiere Médicale, que cette ſorte de plante n'excite pas les feux de l'amour, qu'elle les tempere, mais ſans les détruire entiérement: ainſi, ajoutent-ils, quoiqu'on les conſeille beaucoup pour réprimer le déſir de la concupiſcence à ceux qui vivent dans le célibat, néanmoins les gens mariés qui déſirent d'avoir des enfans n'en doivent pas craindre l'effet.

La LAITUE SAUVAGE. *lactuca ſylveſtris coſtâ ſpinoſâ*, ſe trouve dans les haies, aux bords des chemins, dans les champs & vers les prés, même dans les vignes & les potagers; elle a une racine courte, des feuilles étroites, ſinuées, très-découpées, armées d'épines un peu rudes le long de la côte qui eſt en deſ-

lous, & très-remplies de suc laiteux; d'ailleurs elle est semblable aux autres laitues; mais elle est plus amere, plus apéritive & plus narcotique. La culture corrige les qualités agrestes de cette plante sans lui faire rien perdre de ses qualités apéritives & rafraîchissantes.

Toutes les especes de laitues ne se multiplient que de graine. Les Jardiniers nomment celle à coquille ou à feuille ronde, *laitue d'hiver*. Le raffinement sur cette espece d'aliment a été jusqu'à forcer la nature à satisfaire notre goût dans la saison la plus rigoureuse. Pour les faire lever promtement, on fait tremper la graine pendant vingt-quatre heures, & on la laisse sécher ensuite dans un lieu chaud; puis en Février & Mars, on la seme fort dru sur une couche & dans des rayons qu'on a fait avec un bâton: on la couvre légérement de terreau, & on y met aussi-tôt des cloches. Au bout de dix à douze jours, ces laitues peuvent être mangées en salades. Si on en avoit un besoin plus pressant, on les pourroit faire croître de même en deux fois vingt-quatre heures dans des serres chaudes. Il faudroit pour cela faire tremper la graine dans de l'eau-de-vie, & mêler dans le terreau un peu de fumier de pigeon avec un peu de poudre de chaux bien éteinte; mais ces sortes de laitues ne durent que huit jours sur couche. Les *crêpes blondes*, sont des laitues de primeur; elles se sement à la fin de Janvier: les autres especes se sement sur couche, ainsi que les précédentes, jusqu'en Avril, & on les replante sur terre, quand elles sont assez fortes pour les faire pommer, dans des trous faits avec le plantoir & à un pied l'un de l'autre.

LAMANDA ou ROI DES SERPENS. On donne ce nom à un magnifique serpent de Java, qui est long de sept à huit pieds, & d'une grosseur médiocre. Cet animal a des écailles cutanées, relevées d'une madrure si éclatante, & distribuée avec tant d'art, que la peinture n'a jamais pu en rendre toutes les beautés d'après l'original. La tête du lamanda est d'une longueur bien proportionnée; son front est cendré, revêtu d'écailles rhomboïdales, marquées d'une croix ponceau. Depuis les yeux, qui sont vifs & brillans, jusqu'au chignon du cou, on voit serpenter de chaque côté de

la mâchoire ſupérieure & inférieure, une bande marbrée de bai brun: le derriere de la tête eſt fort joliment tacheté: la geule eſt toute garnie de dents aiguës & crochues: le deſſus du corps eſt ſuperbe: on y admire des eſpeces d'armoiries & de couronnes différemment figurées & entrelacées enſemble. Ses écailles qui forment des ſolanges, ſont tiquetées de différentes couleurs; ſa queue a une belle tache aurore: vers le trou de l'anus, on apperçoit au dedans une groſſeur qui reſſemble à un teſticule. Les écailles tranſverſales ſont iſabelles, ornées çà & là d'admirables mouchetures: on prétend que ce ſerpent ne vit gueres que d'oiſeaux.

LAMBDA. *Voyez* GAMMA DORÉ.

LAMBIN. Quadrupede de l'Amérique, ainſi nommé, à cauſe de la lenteur de ſa marche. *Voyez* PARESSEUX.

LAMBIS. C'eſt, ſelon *Labat*, une eſpece de gros limaçon des mers de l'Amérique, dont tout le corps ſemble n'être qu'un boudin terminé en pointe & ouvert à l'autre bout par une bouche ronde & large, d'où il ſort une membrane épaiſſe, qui ſert à l'animal pour prendre ſa nourriture, & pour ſe trainer, tant au fond de la mer, que ſur les hauts fonds où on le trouve ordinairement. La chair de cet animal eſt blanche & ferme; plus l'animal eſt gros, plus elle eſt dure à cuire & de difficile digeſtion: elle ne laiſſe pas d'être graſſe & d'avoir de la ſaveur.

La coquille de cet animal, qui a la forme de l'animal lui-même, & qui eſt parſemée d'un à deux rangs de pointes émouſſées, ſe vend très-bien dans le pays; elle ſert de cor de chaſſe à pluſieurs Nations ſauvages; on en fait une chaux excellente, qui prend à la longue, étant mêlée avec du ſable de riviere, la dureté du marbre. Le défaut de cette coquille eſt d'être beaucoup plus dure à calciner, que la plupart des autres coquilles dont on ſe ſert aux Iles pour la même opération.

On trouve des lambis d'une groſſeur énorme, il y en a qui peſent plus de douze livres. Non-ſeulement les couleurs extérieures de cette coquille ſont agréa-

bles, mais on ne trouve encore rien de plus beau, de plus poli, de plus luſtré, que ſon émail intérieur.

Le lambis de pluſieurs Conchyliologiſtes, eſt un *rocher* ou *murex* à aile épaiſſe & à bouche couleur de roſe. Cette coquille eſt naturellement revêtue d'un épiderme fauve-roux, ornée de ſtries tranſverſales & à orbes couronnés de tubercules très-ſaillans. Les lambis encore jeunes ont la levre fort mince & moins étendue en aile. *Voyez* MUREX.

LAMBLAR. *Voyez* LIMING.

LAMBOURDE. A Paris, les Tailleurs de pierre donnent ce nom à une pierre calcaire blanchâtre, fort tendre, qui ſe trouve dans les environs de cette Capitale, notamment près d'Arcueil; elle porte depuis dix-huit pouces juſqu'à cinq pieds de hauteur de banc, elle ſe délite ou ſe fend facilement à l'air.

LAMBRUS. *Voyez* VIGNE SAUVAGE.

LAMENTIN ou LAMANTIN. Les Voyageurs & les Auteurs ſont peu d'accord ſur la deſcription de cet animal. Preſque tous ont confondu l'hyppopotame, le phocas ou veau de mer, le lion de mer, l'ours marin, ainſi que la vache marine ou bête à la grande dent, avec le lamentin. Cet animal eſt le même que le *manati*.

Le *lamentin* ou *manati* eſt un gros animal, long de ſeize pieds & même plus, large de trois pieds & demi; ſa tête eſt groſſe & hideuſe, l'ouverture des oreilles très-petite, peu apparente; mais il n'en a pas l'ouie moins fine. Sa tête eſt couverte d'une peau dure & épaiſſe, garnie de poils courts, clairs, d'un cendré brun; il a de grandes babines, & quelques poils longs; ſes yeux ſont ronds, & très-petits à proportion de la grandeur de l'animal. Il a deux mamelles placées à la poitrine, & deux eſpeces de bras ou pieds proche des épaules qui ont la figure de vraies nageoires, elles lui ſervent auſſi de mains; c'eſt pourquoi les Eſpagnols établis à l'Amérique lui ont donné le nom de *manati*. *Ray* dit que ſi Diogene avoit connu le lamentin, il n'auroit pas eu beſoin de plumer un coq pour avoir un bipede ſans plumes, puiſque le manati eſt une eſpece de bipede ſans plumes.

Le lamentin eſt vivipare & s'accouple à la maniere de l'homme ; il a le membre génital fait comme celui du cheval, & les entrailles comme le taureau. Cet animal n'eſt point dangereux, il vient ſe nourrir d'herbes qu'il trouve ſur le rivage, & entr'autres de feuilles de palétuvier.

Dans le regne animal, dit M. *de Buffon*, c'eſt ici que finiſſent les peuples de la terre, & que commencent les peuplades de la mer. Le *lamentin*, qui n'eſt plus quadrupede, n'eſt pas entiérement *cétacée ;* il retient des premiers deux pieds ou plutôt deux mains ; mais les jambes de derriere, qui dans les *phocas* & les *vaches marines* ſont preſque entiérement engagées dans le corps, & raccourcies autant qu'il eſt poſſible, ſe trouvent abſolument nulles & oblitérées dans le lamentin. Au lieu de deux pieds courts & d'une queue étroite plus courte, que les *vaches marines* portent à leur derriere dans une direction horizontale, les lamentins n'ont pour tout cela qu'une groſſe queue qui s'élargit en évantail dans cette même direction ; en ſorte qu'au premier coup d'œil, il ſembleroit que les premiers auroient une queue diviſée en trois, & que dans les derniers ces trois parties ſe ſeroient réunies pour n'en former qu'une ſeule : mais par une inſpection plus attentive, & ſur-tout par la diſſection, l'on voit qui ne s'eſt pas fait de réunion ; qu'il n'y a nul veſtige des os des cuiſſes & des jambes, & que ceux qui forment la queue des lamentins ſont des ſimples vertebres, iſolées & ſemblables à celles des cétacées qui n'ont pas de pieds ; ainſi ces animaux ſont cétacées par ces parties de l'arriere de leur corps, & ne tiennent plus aux quadrupedes que par les deux pieds ou deux mains qui ſont en avant à côté de leur poitrine.

M. *de la Condamine*, dans ſa Relation de la riviere des Amazones, dit avoir deſſiné d'après nature à Saint-Paul des Omaguas, à cinq ou ſix cents lieues de la mer, le plus grand des poiſſons d'eau douce qui ſoit connu : que les Eſpagnols & les Portugais ont donné à ce poiſſon le nom de *poiſſon-bœuf*, & qu'il ne faut pas le confondre avec le phocas ou veau marin. Il ajoute, que ſa chair & ſa graiſſe ont aſſez de rapport avec

celles d'un veau, qu'il n'a point de cornes, qu'il ne ſort jamais entiérement de l'eau, & que même il n'en peut ſortir, parce qu'il n'a que deux nageoires aſſez près de la tête. Ces nageoires ſont en forme d'ailerons, elles ont ſeize pouces de long, & lui tiennent lieu, ainſi que nous l'avons dit, de bras & de pieds; il ne fait qu'avancer ſa tête hors de l'eau pour atteindre l'herbe qui croît ſur le rivage, il mange auſſi des feuilles de palétuvier: ceci prouve encore que le lamentin n'eſt point un animal amphibie, ni un quadrupede, & qu'il ne peut ſortir de l'eau; car quand il s'engage dans des marigots ou petites rivieres, dès que les eaux décroiſſent, il demeure pris & échoue: il n'y a plus aſſez d'eau pour pouvoir nager ſans toucher le fond, pour regagner le fleuve. Le ſentiment du P. *Labat* ſe trouve appuyé ici de celui de M. *de la Condamine*. Cet Académicien dit que l'herbe dont ce *poiſſon* ſe nourrit eſt longue de huit à dix pouces, étroite, pointue, tendre, d'un aſſez beau vert, & qu'il eſt aiſé de voir quand ces animaux ſont en pâture, parce que l'herbe qui leur échappe en exécutant leur mouvement progreſſif, ou en la coupant, vient au-deſſus de l'eau.

M. *de la Condamine* a encore trouvé cet animal dans l'Oyapoc, & dans pluſieurs autres grandes rivieres des environs de Cayenne & de la côte de la Guiane. On le trouve toujours éloigné de la mer: on le rencontre fréquemment dans les grandes rivieres qui deſcendent dans celle des Amazones, comme dans le Guallaga, le Paſraça, &c. Il n'eſt arrêté dans l'Amazone, que par le Pongo de Borja: il ne boit que de l'eau douce.

Il y a des lamentins qui peſent mille à douze cents livres. Ces animaux ſont très-timides, ils s'enfuient promptement ſous l'eau dès qu'ils entendent le moindre bruit; ce caractere eſt commun à tous les poiſſons & animaux nageurs qui ſont ſans défenſe. On les tue avec le javelot & autres inſtrumens ſemblables. Les habitans des bords de l'Amazone & les François de Cayenne trouvent ſa chair d'un aſſez bon goût; les Flibuſtiers & la plupart des Indiens de l'Iſthme de Darien, n'ont ſouvent d'autre reſſource pour vivre,

que la pêche du lamentin ; ils diſent que la chair, priſe depuis la moitié des côtes juſques ſous le ventre, ainſi que les mamelles, ſont d'une grande délicateſſe. Il arrive ſouvent à cet animal de s'endormir ayant le muffle (qui dans quelques eſpeces eſt prolongé par deux fortes dents), hors de l'eau ; c'en eſt aſſez pour le faire découvrir par les pêcheurs qui le harponnent, & qui le tirent à terre quand il a perdu la vie avec ſon ſang. Les Negres ſont fort adroits à cet exercice ; dès qu'ils ont apperçu un lamentin, & qu'ils ſont à portée de le pouvoir harponner, celui qui eſt ſur l'avant du canot lui jette ſon harpon de toute ſa force, & laiſſe filer la corde qui y eſt attachée : l'animal bleſſé s'enfuit ; les Negres guidés par le bois flottant qui eſt au bout de la corde, le ſuivent ; & s'il vient à portée, ils le dardent une ſeconde fois, afin d'accélérer la perte de ſon ſang ; ſouvent une heure ſuffit pour cela, ou deux tout au plus. Lorſque l'animal eſt mort, il vient ſur l'eau : les Negres le mettent dans leur canot avec une adreſſe ſinguliere ; ou ſi l'animal eſt trop gros pour la capacité de leur canot, ils lui paſſent une corde au-deſſus de la queue, & l'amarrent à l'arriere du canot.

Comme on voit ſouvent le lamentin ſuivi de deux petits, il y a lieu de croire que ſa portée eſt de deux par an. Il eſt rare qu'on manque de prendre les petits, lorſqu'on a pris la mere, à moins qu'ils ne ſoient déjà aſſez grands pour n'être plus allaités & pour s'enfuir. M. l'Abbé *Demanet* dit que la mere ſe ſert de ſes deux nageoires pour appliquer ſes petits à ſes mamelles. Il eſt certain que cet animal multiplieroit beaucoup plus qu'il ne le fait, s'il étoit plus en repos ; mais il y a une quantité d'ichtyophages, ou de carnivores, qui lui font une guerre continuelle d'autant plus impunément qu'il eſt peu armé.

On trouve le long de cet animal une couche de lard de quatre à cinq pouces d'épaiſſeur, ferme, & d'un auſſi grand uſage que celui du cochon : ce lard & la panne qui eſt dans le corps, étant fondus font une eſpece de beurre qui ne rouſſit & ne rancit pas aiſément.

La chair de cet animal eſt un aliment aſſez communément employé par une partie des habitans de la Guadeloupe, de Saint Chriſtophe, de la Martinique & des autres îles voiſines, où l'on en apporte tous les ans de Terre ferme pluſieurs navires chargés.

Il y a auſſi des lamentins dans le Nil, dans le Sénégal, à la Chine & en Canada. La peau de cet animal eſt aſſez épaiſſe pour être tannée; & lorſqu'elle eſt bien préparée, elle donne un cuir très-fort. Quand on ne veut pas ſe donner cette peine, on en fait des courroies & même des ſemelles de ſouliers très-durables.

On trouve dans la tête du lamentin quatre pierres blanches, auxquelles le peuple de la Chine & de l'Amérique attribue de grandes vertus.

LAMIE eſt la plus grande eſpece de *chien de mer* ou de *requin*, ou de *goulu de mer*. Voyez REQUIN.

LAMIER, *lamium*. Voyez la ſuite de l'article ORTIE.

LAMINCOUARD, arbre de la Guiane; il eſt de moyenne grandeur; ſon bois eſt quelquefois percé à jour. Il eſt très-bon pour faire des fourches ou poteaux à enfoncer dans la terre: il ſert à cet uſage à Cayenne faute d'autre. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

LAMIODONTES. *Voyez* GLOSSOPETRES.

LAMPE SEPULCRALE, *lucerna aut lampada ſepulchralis*. La vanité de l'homme ſurvit quelquefois à ſes cendres éteintes. On a vu chez les anciens des gens riches ordonner par teſtament qu'on gardât leur corps, & qu'on entretînt une lampe allumée dans leurs tombeaux. C'étoit même un uſage aſſez général de mettre des lampes dans le ſéjour des morts. Lorſqu'on enterroit vive une Veſtale qui avoit enfreint le vœu de chaſteté, on mettoit auſſi dans ſon tombeau une grande lampe allumée. Voilà pourquoi l'on trouve ſouvent en terre à côté des anciens tombeaux, un vaſe funéraire fait en forme de lampe, lequel a contenu la matiere enflammée que l'on y avoit dépoſée comme hommage dû aux mânes du défunt ou à la mémoire d'une victime. On a débité bien des contes ſur ces lampes ſouterraines; on a prétendu qu'elles brûloient perpétuellement ſans aucun ſecours étranger, c'eſt-à-

dire ſans le renouvellement de la matiere inflammable, & dans des réduits inacceſſibles à toute impreſſion de l'air, &c. Ce qui a donné lieu à cette fable, eſt un certain tombeau que l'on voit dans la Crimée à vingt pieds de profondeur dans un roc où l'accès de l'air n'eſt pas interdit, & où de la pétrole ou du naphte diſtille continuellement dans la lampe dont la mêche enflammée eſt de fibres d'amiante, qui comme l'on ſait eſt incombuſtible. *Voyez* AMIANTE. Quelques perſonnes ont cru que ces lampes ſouterraines donnoient une clarté continuelle, ſur le rapport de ceux qui, creuſant la terre, dirent que ces lampes ne s'étoient éteintes qu'au moment où elles avoient pris l'air. Une matiere phoſphorique inflammable, telle que celle qui s'obſerve quelquefois dans les cimetieres, a pu s'enflammer en ſortant de ces tombeaux: ils ont cru que c'étoit la lumiere qui venoit de s'éteindre. Les plus ſimples connoiſſances de Phyſique indiquent que la flamme ne peut ſubſiſter ſans un aliment continuel. *Voyez* FEU. Au reſte ces lampes ſépulcrales perpétuelles, ou lampes inextinguibles, tant vantées par quelques Auteurs, peu crues par quelques autres, viennent d'être remiſes en honneur (en 1756) à Naples par le Prince San-Severo. On ne ſoupçonne pas le nombre des chercheurs de lampes perpétuelles, pour parvenir au ſecret de la pierre philoſophale.

LAMPROIE, *lampetra*. Faux poiſſon de mer & de riviere mis aux rang des poiſſons cartilagineux, qui nage ordinairement en grande eau, qui leche & ſuce les pierres, les rochers & la ſurface intérieure des vaſes dans leſquels on l'enferme. La lamproie eſt très-connue dans les poiſſonneries.

Ce faux poiſſon, long, gluant & cartilagineux, reſſemble à l'anguille, excepté par la tête, qui eſt de figure ovale. Sa bouche n'eſt ni fendue, ni longue, ni très-large; mais cavée comme celle des ſang-ſues: elle eſt garnie de dents jaunes, très-aiguës & menues comme triangulaires & rangées ſans ordre dans toute ſa capacité. Son corps eſt rond, ſa queue eſt menue & un peu large; la couleur du corps eſt d'un jaune tirant ſur le vert, marqueté çà & là de taches & de

points noirs. Son ventre eſt blanc, le dos eſt ſemé de taches bleues & blanches ; la peau eſt liſſe, ferme & dure. Cette ſurface du corps eſt viſqueuſe, c'eſt-a-dire, couverte au lieu d'écailles d'une bave très-gluante : on voit ſouvent au travers de la peau les vaiſſeaux d'où ſort l'humeur qui ſert à lubrifier tout le corps. De chaque côté du corps vers la tête, la lamproie a ſept trous ronds qui lui ſervent d'ouies. Entre les yeux au plus haut & au milieu de la tête, elle a un conduit juſqu'au palais, par lequel elle attire & rejette l'eau, comme les animaux de mer qui ont des poumons : elle nage au-deſſus de l'eau ; & on l'étoufferoit aiſément ſi on la tenoit par force ſous l'eau. Ses yeux ſont ronds & profonds : elle n'a ni langue apparente, ni nageoires, les replis de ſon corps lui ſervent à nager ; & deux eſpeces de petites ailes, l'une placée ſur le bout de ſa queue, l'autre un peu plus haut, lui ſervent à fendre l'eau. Son cœur eſt enveloppé dans un cartilage, auquel le foie eſt attaché : ce foie eſt bleu, peu tacheté & ſans fiel. Depuis la bouche juſqu'à l'anus, ce faux poiſſon n'a qu'un conduit, long, étroit par les deux bouts & large au milieu. Au lieu d'arêtes, la lamproie a ſur l'épine du dos un cartilage en forme de corde, dans lequel il y a de la moelle.

La lamproie entre au printems dans les rivieres pour y dépoſer ſes œufs, & s'en retourne enſuite dans la mer ; c'eſt la ſaiſon où l'on en pêche beaucoup, car dans la mer on en prend peu. Cet animal vit d'eau & de bourbe : on aſſure qu'il eſt ovipare, & quand il a jeté ſes œufs, il devient ſec & dur : il ne vit ordinairement que trois ou quatre ans : ſa chair eſt aſſez molle, un peu gluante & excrémenteuſe. La lamproie mâle eſt préférée à la femelle dans les alimens : on doit les prendre dans des eaux vives.

Les Ichtyologiſtes ont fait mention d'autres eſpeces de lamproie, ſavoir, 1°. la *petite lamproie d'eau douce*, qui a, outre les grandes dents ordinaires, une autre petite rangée en haut & ſituée dans le fond de la bouche. Cette lamproie eſt longue & étroite ; le dos eſt brun & rouge, le ventre blanc : on la pêche dans l'Elbe vers le Carême. Soit frais, ſoit fumé, c'eſt un bon man-

ger : dans un autre tems la chair en eſt plus ſeche. 2°. Une *très-petite lamproie d'eau douce*, qui eſt commune en Suede, & qui eſt à peine de la groſſeur d'un ver : ſa longueur eſt d'un pied & demi. 3°. La *grande lamproie* ou la *lamproie de mer :* celle-ci change de nom ſuivant ſon âge & ſa grandeur : ſon foie eſt vert. On en trouve dans l'Elbe qui peſent trois livres : elles rentrent dans la mer avec les ſaumons. On doute que le formidable ver du Gange qui eſt ſi long & de couleur bleue, ſoit une eſpece de *lamproie*.

M. *de la Condamine* dit qu'il y a dans la riviere des Amazones des lamproies qui ont la même propriété que la torpille : celui qui touche une de ces lamproies avec la main ou avec un bâton, reſſent un engourdiſſement douloureux dans le bras, & quelquefois, dit-on, il en eſt renverſé. MM. *de Réaumur*, *Bajon*, *Walchs* & *Hunter* ont développé le reſſort caché qui produit cet effet ſurprenant dans la *torpille*. Voyez ce mot & l'article ANGUILLE TREMBLANTE.

La lamproie n'eſt donc point *vivipare*, comme quelques-uns l'ont cru ; elle eſt *ovipare*. Il y a plus, nous ne la plaçons pas parmi les poiſſons, puiſqu'elle ne peut reſpirer dans l'eau à la maniere des poiſſons : il paroît que c'eſt une ſorte de ſerpent de même que l'anguille. La lamproie s'attache ſi fortement aux rochers & aux navires, qu'il n'eſt pas poſſible de l'en arracher ; c'eſt pourquoi quelques-uns l'ont nommée *ſang-ſue de mer* ou *faux remora*.

On donne aux petites lamproies qu'on pêche le nom de *lamprillons* ou de *lamproyons :* elles ne ſont pas plus groſſes qu'un ver de terre ; on en vend beaucoup à Toulouſe ſous le nom de *chatillons*, & à Rouen ſous le nom de *ſept-œil*.

La lamproie eſt meilleure à manger dans le printems que dans aucun autre tems, encore faut-il qu'elle ne ſoit pas cordée, c'eſt-à-dire, avant que le principal cartilage qui lui ſert de vertebre ſoit endurci ; ſa chair nourrit beaucoup & augmente l'humeur ſéminale ; mais elle eſt peſante & pernicieuſe à ceux qui ont le genre nerveux foible : les vieillards doivent en uſer bien ſobrement. La graiſſe de la lamproie eſt émolliente & adouciſſante :

ciſſante : on en frotte le viſage & les mains de ceux qui ont la petite vérole, pour empêcher qu'il n'y reſte des marques.

On a auſſi appelé la lamproie *murène de riviere*. *Voyez* MURÈNE.

La lamproie eſt ſujette à une maladie ſinguliere, ce ſont des inſectes qui s'attachent à ſes yeux. *Muralto* dit que ces inſectes ont deux pieds, longs & ronds avec des nœuds & des pointes blanches & luiſantes : leur ventre eſt épais, ponctué & rond, mais plat comme celui des punaiſes. Des deux côtés de la tête ſortent deux eſpeces de bras, qui ſoutiennent un œil fort tranſparent & convexe. Outre cet œil, *Muralto* a obſervé à la tête de ces inſectes deux autres yeux noirs, une petite barbe & une bouche fort large. L'œil que les bras ſoutiennent (& qui n'eſt peut-être qu'un ſuçoir) eſt fortement attaché à l'œil de la lamproie ; en ſorte que ces inſectes ſemblent ſucer l'humeur des yeux des lamproies, & les aveuglent.

LAMPSANE ou HERBE AUX MAMELLES, *lampſana*. C'eſt une plante qui reſſemble un peu au laitron, & qui croit communément dans les jardins & les vergers, le long des champs & ſur le bord des chemins : ſa racine eſt ſimple, blanche & fibrée : ſa tige eſt haute d'environ trois pieds, ronde, cannelée, rougeâtre, un peu velue & creuſe : ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles du laitron des murailles : ſes fleurs naiſſent aux ſommets des branches, formées en bouquets ronds, à demi fleurons jaunes : il leur ſuccede des capſules cannelées, remplies de menues graines, noirâtres, un peu courbes & ſans aigrettes. M. *Deleuze* obſerve que ces capſules ne ſont autre choſe que le calice dont chaque piece replice en gouttiere embraſſe une des ſemences.

Cette plante eſt toute d'uſage : elle eſt rafraichiſſante, laxative & émolliente : ſon ſuc guérit la gale, & particuliérement le bout du ſein quand il eſt fendu ou écorché : c'eſt ce qui lui a fait donner le nom d'herbe aux mamelles.

LAMPYRIS. *Rai* donne ce nom à un inſecte ſans ailes, & qui eſt la femelle d'une eſpece de mouche

cantharide. Il eſt compoſé d'onze anneaux; ſa tête eſt petite. Tant que cet animal vit, les trois derniers de ſes anneaux jettent la nuit des rayons de lumiere, qui facilitent à ſon mâle les moyens de la venir trouver. C'eſt une eſpece de ver luiſant: on le trouve ſur terre l'été dans les genévriers. *Voyez ce que nous avons dit à l'article* VERS LUISANT.

LANCEOLE ou LANCELÉE. *Voyez à l'article* PLANTAIN.

LANCERON. Nom qu'on donne au brocheton. *Voyez* BROCHET.

LANDAN. *Voyez à l'article* SAGOU.

LANDE. *Voyez* GENÊT ÉPINEUX, *& la remarque ſur les* JONCS.

LANDES ou LAND, ce mot ſignifie pays. On appelle ainſi des ſolitudes hériſſées, c'eſt-à-dire, des terres incultes & ſableuſes qui ne produiſent que du genêt, du jonc marin, de la fougere, du houx, de la bruyere, des ronces & quelques genievres. En Provence les landes ſont couvertes de peu de plantes épineuſes; elles ſont toujours ornées de marjolaine, de méliſſe, de lavande, de véronique, de bétoine, de ſauge, de thym, de ſerpolet, même de jaſmin, &c. Ces landes, toutes ſauvages, toutes brutes qu'elles ſont, ont encore leurs uſages. On brûle ces plantes vers la fin de l'été, ou dès qu'elles ſont deſſéchées: leur cendre bonifie la terre, & le feu empêche le rejet des racines: mais on doit veiller à empêcher la communication du feu en nettoyant les chaumes & toute l'herbe du côté de l'endroit où l'on craint que le feu ne communique, en choiſiſſant un tems calme, & en faiſant quelques tranchées. Ces plantes étant brûlées, on arrache à la pioche les racines des arbuſtes; & après les pluies d'automne on laboure ce terrain avec une charrue à verſoir & à gros ſillons: on donne un ſecond labour au printems, & on peut alors y ſemer de l'avoine: la ſeconde année on doit lui donner trois bons labours, ſi on veut y ſemer du blé, & la troiſieme elle produira une bonne récolte.

Combien de terrains en friche dans la Bretagne, dans la Guyenne, la Provence, le Dauphiné, &c.

pourroient être défrichés, écobués & rendus fertiles par une ſemblable opération! J'avoue que les landes qui ſont ſablonneuſes comme celles de Bordeaux, ou caillouteuſes & pleines de tourbieres, de *mica*, arides, noirâtres, &c. ne ſont pas propres à être défrichées pour les ſemailles: mais n'y a-t-il pas d'autres productions qu'on en pourroit tirer, & que faute de connoiſſances directes ou locales, on ſe trouve dans la néceſſité d'acheter de l'Etranger?

Lorſque nous avons parcouru les terrains de chaque Province de ce Royaume, nous les avons examinés avec toute l'attention convenable, méme par la voie de l'analyſe. De retour à Paris, nous avons rendu compte verbalement aux Miniſtres du précis de nos obſervations; nous attendons maintenant des ordres qui nous mettent en état d'expoſer plus au long ces détails importans, ainſi que ceux qui ont quelque rapport aux arts & aux métiers, ou à la conſtruction & entretien des grands chemins, &c.

LANERET, eſt le mâle du LANIER. *Voyez ce mot.*

L'un & l'autre ſont des oiſeaux de proie, qui tiennent conſtamment la perche. Le laneret vole pour la corneille, pour le courlis, &c.

LANGOU. Liane de Madagaſcar dont le fruit reſſemble à une noix anguleuſe. Les habitans mâchent ce fruit pour ſe noircir les dents, les gencives & les levres, ce qui eſt une beauté parmi eux. *Voyez* LIANE; *voyez auſſi l'article* MANIHOT.

LANGOUSTE, *locuſta marina.* Des Auteurs ont donné ce nom à la *ſauterelle de mer*, à l'*hippocampe* ou *petit cheval marin*, & à une eſpece d'*écreviſſe* ou *cancre*. Voyez ces mots.

La langouſte proprement dite, ou *ſauterelle de mer*, eſt un cruſtacée couvert d'une croûte peu dure; il a deux longues antennes, qui ſont garnies d'aiguillons à leur baſe & deux autres antennules au-deſſous, plus déliées & plus courtes: ſon dos ou corſelet eſt rude & plein de crêtes dures: la queue eſt liſſe, forte & compoſée de cinq tables, & terminée par cinq nageoires. Cette queue fait l'office de rame; c'eſt une grande écreviſſe de mer, qui n'a point de pinces comme les autres cruſ-

tacées. *Voyez les mots* CANCRE, CRABE, ÉCREVISSE, HOMARD, &c.

Les langouſtes vivent dans les lieux pierreux; elles ſont communes dans la Méditerranée. Pendant l'hiver elles cherchent l'embouchure des rivieres, & dans l'été elles ſe retirent ailleurs. *Pline* dit qu'elles ſe battent entr'elles, avec leurs cornes, & *Rondelet* prétend que la femelle differe du mâle en ce qu'elle a le premier pied fourchu à l'extrémité, & qu'il ſe trouve ſous ſa queue des naiſſances ou appendices doubles qui ſoutiennent les œufs.

LANGRAIEN. L'oiſeau connu ſous ce nom aux Manilles, ainſi que celui nommé *tcha-chert* à Madagaſcar, paroiſſent à M. *de Buffon* être rapportés mal à propos au genre des pie-grieches, parce qu'ils en different par un caractere eſſentiel, ayant les ailes lorſqu'elles ſont pliées auſſi longues que la queue, tandis que toutes les autres pie-grieches, ainſi que tous les autres oiſeaux étrangers, qu'on peut y rapporter, ont les ailes beaucoup plus courtes à proportion; l'oiſeau de Madagaſcar pourroit être regardé comme faiſant la nuance entre notre pie-grieche & l'oiſeau de Manille, auquel il reſſemble encore plus qu'à notre *pie-grieche*.

LANGUE, *lingua*. Nous n'entendons point faire ici mention de cet organe charnu, qui chez tous les animaux eſt le ſiege du goût (*voyez ce que nous en avons dit à l'article des ſens, à la ſuite du mot* HOMME), mais de pluſieurs plantes, dans leſquelles les Anciens ont cru trouver quelque reſſemblance avec la langue des animaux, dont elles portent le nom François ou Grec. C'eſt ainſi que l'on donne à la bugloſe, le nom de *langue de bœuf;* à l'hippogloſſe, celui de *langue de cheval;* à la cynogloſſe, celui de *langue de chien;* à l'ophiogloſſe, celui de *langue de ſerpent;* à la ſcolopendre, celui de *langue de cerf*. Voyez chacun de ces mots.

LANGUE DE CERF ou SCOLOPENDRE VULGAIRE, *lingua cervina*. Plante de l'ordre des fougeres & du genre de l'*aſplenium*, qui naît dans les puits & les fontaines, dans les fentes des pierres, ſur les rochers humides & autres lieux ombrageux; ſes racines ſont capillaires, noirâtres, nombreuſes, entrela-

cées avec les queues des vieilles feuilles ; elles pouſſent huit à dix feuilles ; longues de dix pouces ou environ, oreillées à leur naiſſance, pointues à leur extrémité, ſans dentelures, d'un vert gai, liſſes, & portées ſur une queue très-longue terminée par une côte qui regne dans le milieu de la feuille. Il ſemble que cette plante n'ait point de fleurs ; mais elle porte pluſieurs capſules dans des ſillons feuillés & rouſſâtres, paralleles entr'eux & inclinés à la côte : ces capſules ſe trouvent ſur le dos des feuilles. Quoique ces capſules ſoient très-petites, cependant on les découvre facilement par le moyen du microſcope : elle ſont munies chacune d'un anneau élaſtique, lequel en ſe contractant ou en ſe ſéchant, ouvre la capſule, de laquelle il ſort beaucoup de ſemences menues comme de la pouſſiere.

Cette plante eſt d'un goût acerbe, & répand une odeur herbeuſe : elle eſt un peu aſtringente, & convient pour le gonflement de la rate, le cours de ventre, le crachement de ſang : on a coutume de la joindre aux autres plantes capillaires dans les bouillons béchiques & vulnéraires. Les Anglois en mêlent dans leur *poſſet*, pour arrêter les mouvemens convulſifs.

Le poſſet des Anglois eſt fait ainſi : on verſe douze onces de vin blanc dans deux livres de lait bouillant, édulcoré avec une demi-once de ſucre en poudre.

On donne le nom de *ſcolopendre vraie* au *cétérach*. Voyez ce mot.

LANGUE DE CHIEN. *Voyez* CYNOGLOSSE.

LANGUE DE SERPENT ou LAMIODONTES : *voyez* GLOSSOPETRES. On donne auſſi le nom de *langue de ſerpent* à l'herbe ſans couture : *voyez* OPHIOGLOSSE.

LANGUETTE, *lingula*, eſt un poiſſon des Indes qui a le corps & la tête jaunes : il eſt armé de ſix ou ſept aiguillons ſur le dos, à la ſuite deſquels eſt une forte nageoire qui ſe replie vers la queue & au deſſous du ventre ; il a un aiguillon entre ſes nageoires, dont les premieres ſont contre ſes ouies. Les Chinois mettent ce poiſſon au nombre des mets délicieux.

LANIER, *lanarius aut lanius.* Il y en a de couleur rouge-brun, de cendres, de blancs, &c. Cet oiſeau de proie qui étoit autrefois beaucoup employé en France par les Fauconniers eſt devenu très-rare. Le lanier, dit *Belon*, fait ordinairement ſon aire en France, ſur les plus hauts arbres des forêts ou dans les rochers les plus éleves : comme il eſt d'un naturel plus doux & de mœurs plus faciles que les faucons ordinaires, on s'en ſert communément dans toutes les occaſions. Il eſt de plus petite corpulence que le faucon-gentil, & de plus beau plumage que le ſacre, ſur-tout après la mue ; il eſt auſſi plus court empiété que nul des autres faucons. Les Fauconniers choiſiſſent le lanier ayant groſſe tête, les pieds bleus ; le lanier vole tant pour riviere que pour les champs, il ſupporte mieux la nourriture des groſſes viandes, que nul autre faucon ; on le reconnoit ſans pouvoir s'y méprendre ; car il a le bec & les pieds bleus ; les plumes de devant mêlées de noir ſur le blanc, avec des taches droites le long des plumes, & non pas traverſées comme au faucon : quand il étend ſes ailes & qu'on les regarde par-deſſous, les taches paroiſſent différentes de celles des autres oiſeaux de proie ; car elles ſont ſemées & rondes comme de petits deniers. Son cou eſt court & aſſez gros, auſſi-bien que ſon bec. On appelle la femelle *lanier*, elle eſt plus groſſe que le mâle qu'on nomme *laneret.* Selon quelques-uns le lanier appartient au genre des pie-grieches. *Voyez ce mot & l'article* FAUCON.

LANSON. Petit poiſſon de mer, dont les morues ſont friandes, & qui ſert d'appât pour les pêcher.

LAOKA. Nom ſous lequel on connoît le *furet* en Pologne. *Voyez ce mot.*

LAPEREAU, eſt un petit lapin de l'année. *Voyez plus bas au mot* LAPIN.

LAPIDIFICATION. Opération par laquelle la nature forme des pierres, à l'aide de ſucs chargés de particules terreuſes, qui en ſe dépoſant, ſe ramaſſant, ſe criſtalliſant prennent une figure & deviennent dures. Ce ſuc eſt proprement le *ſuc lapidifique.* La lapidification differe de la pétrification par laquelle la nature

change en pierre des ſubſtances qui auparavant n'appartenoient point au regne minéral. *V.* PÉTRIFICATION.

LAPIN, *cuniculus*. Animal quadrupede, connu & commun dans toute l'Europe. On nomme ſa femelle *lapine* ou *haſe*, & ſes petits *lapereaux*. Ces animaux habitent ordinairement ſur les montagnes, où ils ſe creuſent des terriers. Ils s'apprivoiſent aiſément; on en nourrit de domeſtiques, que l'on nomme vulgairement *lapins de clapiers*. Ces derniers varient pour les couleurs, comme tous les autres animaux domeſtiques; le blanc, le noir & le gris ſont cependant les ſeules qui entrent ici dans le jeu de la nature. Les lapins noirs ſont les plus rares, mais il y en a beaucoup de tout blancs; ceux-ci ont les yeux rouges; on en voit beaucoup de tout gris, & beaucoup de mêlés; le plus grand nombre eſt de couleur rouſſe ſur le dos & blanche ſous le ventre. Enfin il y en a dont le poil eſt d'un petit gris fort joli, ou d'un gris argenté, qu'on nomme *riches*, & dont les peaux ſont fort recherchées pour les fourrures. Les lapins d'Angora ne different des autres lapins domeſtiques que par la qualité de leur poil, qui eſt beaucoup plus long, comme le poil des chevres d'Angora eſt beaucoup plus long que celui des chevres communes. Ce poil de lapin d'Angora eſt ondoyant, & même friſé comme de la laine; il a quelquefois deux ou trois pouces de longueur: dans le tems de la mue il ſe pelotonne & rend l'animal difforme. Nous avons élevé un de ces lapins dont le poil des anciennes mues formoit une eſpece de ſac flottant autour de ſon corps. La couleur de ces lapins varie comme celles des autres lapins domeſtiques.

Le lievre & le lapin, dit M. *de Buffon*, quoique fort ſemblables, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ne ſe mêlant point enſemble, ſont deux eſpeces diſtinctes & ſéparées. M. *de Buffon* a fait élever des lapins avec des haſes de lievres, & des lievres avec des lapines; mais ces eſſais n'ont rien produit, & lui ont ſeulement appris que ces animaux, dont la forme eſt ſi ſemblable, ſont cependant de nature aſſez différente pour ne pas même produire des eſpeces de mulets: ces animaux mêlés enſemble deviennent ennemis, & il regne en-

tr'eux une guerre continuelle, le plus foible devient la victime du plus fort. On a cependant eu des preuves que malgré la réſiſtance de la femelle, le mâle s'étoit ſatisfait; mais il n'en a rien réſulté, & la lapine tourmentée par le lievre trop ardent & trop fort, mourut à force de bleſſures ou de careſſes trop dures. Au reſte il y avoit plus de raiſon d'attendre quelque production de ces accouplemens, que des amours du lapin & de la poule dont on nous a fait l'hiſtoire ces années dernieres.

La fécondité du lapin eſt encore plus grande que celle du lievre. On voit les lapines domeſtiques donner des petits tous les mois, & des portées de quatre, ſix, huit, dix, qu'elles allaitent pendant vingt-un jours, ſans ceſſer d'être pleines. Elles ont une double matrice, comme la femelle du lievre, & peuvent par conſéquent mettre bas en deux tems. Les lapins multiplient ſi prodigieuſement dans les pays qui leur conviennent, que la terre ne peut fournir à leur ſubſiſtance; ils détruiſent les herbes, les racines, les grains, les fruits, les légumes, & même les arbriſſeaux & les arbres; & ſi l'on n'avoit pas contr'eux le ſecours des furets & des chiens, ils feroient déſerter les habitans de ces campagnes. Il y a des gens qui, pour écarter les lapins de leurs vignes, lorſqu'elles ſont en bourgeon, & de leurs blés pendant qu'ils ſont en herbe, fichent en terre, le long des bords de la piece, à ſix pieds l'un de l'autre, de petits bâtons ſoufrés, auxquels ils mettent le feu; les lapins qui haïſſent l'odeur du ſoufre, n'approchent point de la piece enſoufrée. Comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y a qu'à recommencer juſqu'à ce que le bourgeon de la vigne, la luzerne & le blé ſoient hors de danger.

Non-ſeulement le lapin s'accouple plus ſouvent, & produit plus fréquemment & en plus grand nombre que le lievre; mais il a auſſi plus de reſſource pour échapper à ſes ennemis. Les trous qu'il ſe creuſe dans la terre, où il ſe retire pendant le jour, & où il fait ſes petits, le mettent à l'abri du loup, du renard & de l'oiſeau de proie; il y habite avec ſa famille en pleine ſécurité; il y éleve & nourrit ſes petits juſqu'à l'âge

d'environ deux mois; & il ne les fait ſortir de leur retraite, pour les amener au dehors, que quand ils ſont tout elevés: il leur évite par-là tous les inconvéniens du bas âge, pendant lequel, au contraire, les lievres périſſent en plus grand nombre, & ſouffrent plus que dans tout le reſte de leur vie.

Cela ſeul ſuffit auſſi, dit M. *de Buffon*, pour prouver que le lapin eſt ſupérieur au lievre par la ſagacité. Tous deux ſont conformés de même, & pourroient également ſe creuſer des retraites: tous deux ſont également timides à l'excès, mais l'un plus imbécille, ſe contente de ſe former un gite à la ſurface de la terre, où il demeure continuellement expoſé, tandis que l'autre par un inſtinct plus réfléchi, ſe donne la peine de fouiller la terre & de s'y pratiquer un aſile qu'il n'oublie jamais, quelque eloigné qu'il puiſſe être. *Le bon & franc lapin*, dit le proverbe, *meurt toujours dans ſon terrier*. Quand il en ſort, il ne ſonge pour lors qu'à courir par ſauts & par bonds en tournoyant çà & là, ſans prendre même garde au terrier d'un autre de ſes ſemblables. C'eſt le matin & le ſoir qu'il prend ſes ébats; il ſe tient caché le reſte du tems. Il court fort vîte, mais des qu'il eſt une fois dépayſé, il eſt à l'inſtant pris. Il eſt ſi vrai que c'eſt par ſentiment que le lapin de garenne travaille, que l'on ne voit pas le lapin domeſtique faire le même ouvrage; il ſe diſpenſe de ſe creuſer une retraite, comme les oiſeaux domeſtiques ſe diſpenſent de faire des nids; & cela parce qu'ils ſont également à l'abri des inconvéniens auxquels ſont expoſés les lapins & les oiſeaux ſauvages. L'on a ſouvent remarqué que quand on a voulu peupler une garenne avec des lapins clapiers, ces lapins & ceux qu'ils produiſoient, reſtoient, comme les lievres, à la ſurface de la terre, & que ce n'étoit qu'après avoir éprouvé bien des inconvéniens & au bout d'un certain nombre de générations, qu'ils commençoient à creuſer la terre pour ſe mettre en ſureté. Ceci prouve que le beſoin ramene l'induſtrie. Le lapin eſt ennemi de l'eau: dans les derniers débordemens de la Loire, qui ont noyé une quantité de gibier étonnante, on a obſervé que pluſieurs lapins, prêts à être ſubmergés, avoient

eu l'inſtinct de grimper ſur les arbres, de l'écorce deſquels ils ont vecu uniquement, juſqu'à ce que les eaux ſe fuſſent retirées. Au reſte cette obſervation n'eſt pas nouvelle, & elle a été faite plus d'une fois dans des inondations. Les lapins ſortent auſſi de leurs terriers quand il doit arriver un orage pendant la nuit. Ils courent à la pâture, & mangent alors avec une activité qui les rend diſtraits ſur le danger. Cependant ſi on les approche de trop près, ils rentrent au terrier, mais ils reſſortent auſſi-tôt. Ce preſſentiment a pour eux l'effet du beſoin le plus vif.

Les femelles, quelques jours avant que de mettre bas, ſe creuſent un nouveau terrier ou rabouillere, non pas en ligne droite, mais en zigzag, au fond duquel elles ſe pratiquent une excavation; après quoi elles s'arrachent ſous le ventre une aſſez grande quantité de poils, dont elles font une eſpece de lit pour recevoir leurs petits. Pendant les deux premiers jours elles ne les quittent pas, elles ne ſortent que lorſque le beſoin les preſſe, & reviennent dès qu'elles ont pris de la nourriture; dans ce tems elles mangent beaucoup & fort vite: elles ſoignent ainſi & allaitent leurs petits pendant ſix ſemaines. Juſqu'alors le pere ne les connoit point; la mere a eu ſoin de lui en dérober la connoiſſance, parce qu'il les tue, ou leur dévore les teſticules, ſoit par jalouſie, ſoit pour jouir de la mere. Il n'entre point dans ce terrier ſéparé qu'elle a pratiqué; ſouvent même quand elle en ſort, & qu'elle y laiſſe ſes petits, elle en bouche l'entrée avec de la terre détrempée de ſon urine. Ce n'eſt qu'après le tems du ſevrage que le mâle a ſes entrées: alors les petits commencent à être plus forts, & à manger l'herbe que la mere leur apporte; le pere ſemble les reconnoître, il leur témoigne ſa joie par l'accueil qu'il leur fait, il les prend entre ſes pattes, il leur luſtre le poil, il leur leche les yeux; & tous, les uns après les autres, ont également part à ſes ſoins: dans ce même tems de fête la mere fait beaucoup de careſſes au pere, & ſouvent devient pleine peu de jours après. Les petits entrent en amour dès qu'ils ont atteint l'âge de ſix à ſept mois.

Ces animaux vivent huit à neuf ans: ils ont l'ouie

très-fine & ſont toujours aux aguets; le moindre bruit les fait fuir avec précipitation, & dès qu'ils s'apperçoivent de quelque danger dans un endroit, ils l'abandonnent pour n'y plus retourner. Une habitude qu'ont les lapins, c'eſt de battre toujours la terre de leurs pieds de derriere. On prétend qu'ils ont, ainſi que le lievre, la propriété de ruminer. Comme les lapins paſſent la plus grande partie de leur vie dans les terriers où il ſont en repos & tranquilles, ils prennent un peu plus d'embonpoint que les lievres. On les engraiſſe encore beaucoup en les châtrant, opération très-facile, & qui réuſſit à merveille. Leur chair eſt blanche, au lieu que celle du lievre eſt noire, & elle en differe beaucoup par le goût. La chair des jeunes lapereaux eſt très-délicate; mais celle des vieux lapins eſt toujours ſeche & dure: on préfere le lapin ſauvage au domeſtique, il a une ſaveur plus relevée & plus agréable. Le lapin de garenne a le poil ſous les pieds & ſous la queue de couleur rouſſe: ce poil eſt blanchâtre ou jaune dans les lapins de clapier. Des perſonnes le rouſſiſſent un peu avant de le porter au marché; ſupercherie que l'on diſtingue facilement à l'odorat. On chaſſe le lapin à l'affût, au chien & au fuſil.

M. *Briſſon* dit que le lapin d'Europe & celui d'Angora ſont du genre du lievre; mais que le lapin de Java, l'agouty, le lapin d'Amérique, le pak, le lapin de Norwege, le lapin d'Allemagne, ceux des Indes & du Bréſil ſont un genre particulier: il dit que le caractere de ce genre eſt d'avoir deux dents inciſives à chaque mâchoire, & point de dents canines; d'avoir les doigts onguiculés, la queue très-courte & fort velue, les oreilles fort longues, la levre ſupérieure fendue. Ses jambes de derriere ſont plus longues que celles de devant: les doigts antérieurs ſont au nombre de cinq, les poſtérieurs n'en ont que quatre. Cet animal eſt plus petit que le lievre. *Blaſius* a traité de l'anatomie du lapin, & M. *Needham* a donné la deſcription des membranes du fœtus de ce quadrupede.

Les peaux de lapins d'Amérique & de Tabago ont une odeur agréablement muſquée; ce qui les fait beaucoup rechercher pour les fourrures. Aujourd'hui on a

trouvé le moyen de filer le poil de lapin ; on y joint un peu de ſoie pour en faciliter l'opération : ſi l'on parvenoit à multiplier dans nos climats l'eſpece de lapin d'Angora, on pourroit ſe paſſer d'y joindre de la ſoie, ſon poil étant long, ſouple & comme ſoyeux. Les ouvrages de bonnetterie, ces vêtemens ou eſpeces d'étoffes de differentes couleurs faites de poil de lapin, & que l'on commence à porter en France, font déjà eſpérer beaucoup de ſuccès, l'étoffe étant belle, légere & chaude. Le poil de lapin mêlé avec de la laine de Vigogne, entre dans la compoſition des chapeaux appelés *dauphins*. Pour ce qui regarde le lapin de Norwege, *voyez* LEMING.

LAPIS LAZULI eſt une pierre bleue, que quelques Lithologiſtes ont décrite ſous les noms de *jaſpe bleuâtre*, de *pierre d'azur*, d'*azul* ou d'*azur oriental*. C'eſt une eſpece de pierre de roche, compoſée de quartz, quelquefois d'une eſpece de ſpath fuſible, mêlé de paillettes ou de mica jaune ou d'or, ou de grains pyriteux, & d'une partie métallique bleuâtre, que les expériences de M. *Marcgraff* démontrent être dues au fer. *Voy. notre Minéralogie, premiere Partie, p.* 280.

Le lapis lazuli eſt très-dur, preſque réfractaire au feu, peſant, opaque, d'un bleu vif, plus ou moins foncé, ſuſceptible d'un beau poli, ſe caſſant en morceaux irréguliers, vitreux dans les fractures, & faiſant ſouvent feu avec le briquet.

Cette pierre nous vient de l'Aſie en morceaux de diverſes groſſeurs & informes : on la trouve en Perſe & à Golconde : c'eſt une matiere chere dans le commerce. On choiſit celle qui eſt la plus peſante, la moins chargée de raies blanches, d'un bleu foncé, étendu & vif, afin que les bijoux que l'on en fait préſentent une ſurface totalement bleue, ce qui les rend plus précieux. On en rencontre auſſi en Suede, en Pruſſe, en Boheme & en Eſpagne, mais qui eſt ſi tendre qu'à peine peut-on la polir.

Comme la couleur bleue de cette pierre eſt de la plus grande beauté, & qu'elle ne s'altere que peu ou point du tout, ni à l'air ni au feu, des Ouvriers intelligens ont trouvé le moyen d'en extraire cette partie colo-

rante pour l'uſage de la peinture. Cette poudre précieuſe eſt connue ſous le nom d'*outre-mer*. Le procédé en eſt décrit dans preſque toutes les Minéralogies.

LAQUE ou LAC ou RÉSINE-LACQUE. *Voyez à la ſuite de l'article* FOURMI. A l'égard de la laque de la Chine, *voyez* ARBRE DU VERNIS & LACQUE.

LAQUE. *Voyez* RAISIN D'AMÉRIQUE.

LARD, eſt une eſpece de graiſſe. *Voyez l'article du* SANGLIER & *le mot* GRAISSE.

LARDITE. Des Amateurs ont donné ce nom à une pierre qui reſſemble beaucoup à un morceau de petit ſalé entrelardé; quelquefois on y voit une eſpece de couenne. Il y a de ces pierres qui reſſemblent ou à un morceau de jambon, ou à un bout de cervelat, &c. Voyez *Corps figurés* à l'article CORPS.

LARE. Nom donné aux *mouettes:* voyez ce mot.

LARES. Les momies étoient révérées chez les Egyptiens comme les Dieux tutélaires auxquels on adreſſoit des prieres. Les peuples qui avoient imité la coutume des Egyptiens, ſubſtituerent aux momies des figures de pierre, de bois, de métal: on les nommoit indifféremment *Dieux lares*, ou *Dieux penates:* ils avoient la figure de petits marmouſets: on les plaçoit dans un lieu de la maiſon: les plus riches leur dreſſoient de petits autels, & leur donnoient en offrande la deſſerte de leurs tables. On leur attribuoit tout le bien & le mal qu'on éprouvoit.

LARIX. *Voyez* MÉLEZE.

LARME DE JOB, *lachryma Jobi.* C'eſt une plante arondinacée, une eſpece de roſeau que l'on cultive dans les jardins des Curieux, particuliérement en Candie, en Syrie & dans les autres pays Orientaux: ſouvent elle y vient d'elle-même, ce qu'elle ne peut faire dans les climats froids. Ses racines ſont fibreuſes, noueuſes & longues: ſes feuilles ſont ſemblables à celles du blé de Turquie, longues d'un pied & demi: il ſort des aiſſelles de ſes feuilles de petits pédicules qui ſoutiennent chacun un nœud, qui contient l'embryon du fruit: il part de ces nœuds des épis de fleurs à étamines, renfermés dans un calice à deux balles ſans barbe. Ces fleurs ſont ſtériles; car les embryons naiſ-

ſent dans les nœuds & deviennent chacun une graine unie, luiſante, jaunâtre avant la maturité, rougeâtre quand elle eſt mûre, très-dure, & de la groſſeur d'un pois chiche. Cette graine eſt compoſée d'une coque dure, ligneuſe & d'une amande farineuſe, enveloppée d'une membrane fine : on mange cette graine farineuſe à la Chine. On voit quelquefois des chapelets faits avec les coques dures & ligneuſes de ce fruit.

LARME DE VIGNE, *gutta aut lachryma vitis.* Nom qu'on donne à la liqueur aqueuſe qui diſtille naturellement goutte à goutte dans le printems des ſommités ou ſarmens de la vigne en ſeve, après qu'elle a été taillée & avant que ſes feuilles ſoient épanouies : on prétend que cette eau eſt bonne pour les maux des yeux & des reins, & qu'un verre de ces larmes rappelle les ſens d'un homme ivre.

Le nom de *larmes* ſe donne auſſi aux ſucs gommeux ou réſineux qui ſe coagulent en diſtillant des arbres qui les produiſent. On dit *larmes de ſapin*, *larmes de maſtic*, *larmes de lierre*, *&c.* Voyez l'article GOMME & celui de RÉSINE.

LARVE, *larva.* Les Naturaliſtes déſignent par ce nom les inſectes à métamorphoſes, lorſqu'ils ſont dans leur premier état au ſortir de l'œuf; par exemple la chenille eſt en ce ſens la *larve* du papillon; cependant le mot *larve*, qui ſignifie *maſque*, convient mieux à la fauſſe chenille & au ver qui ſe métamorphoſe, tel que celui des coléopteres. C'eſt dans l'etat de larve que l'inſecte groſſit & mange beaucoup. Le ver du hanneton eſt une véritable larve.

LASER, *laſerpitium Gallicum Maſſilienſe*, eſt une eſpece de plante férulacée, qui croit en Provence aux environs de Marſeille : elle eſt hyſtérique, vulnéraire, carminative & propre à réſiſter au venin.

On prétend que cette plante a fourni autrefois de l'*aſſa fœtida* qui étoit fort eſtimé des Romains, & qu'on ne trouva ſous Néron dans toute la province Cyrénaïque qu'une ſeule plante de *laſerpitium*, qu'on envoya à ce Prince ſous le nom de *ſilphium :* voyez ce mot. Mais le lieu natal du véritable laſer eſt la Perſe.

M. *Haller* rapporte que *Kæmpfer* a découvert la plante du *laſer ;* c'eſt une ombellifere, mais très-différente des *laſerpitium* de France : ſa racine eſt fort groſſe, on la coupe par tranches pour en tirer le ſuc laiteux. *Voyez* ASSA-FOETIDA.

LATANIER ou BACHE ou PALMIER EN ÉVENTAIL, *palma dactylifera radiata, major, glabra, aut palma Braſilienſis prunifera, folio plicatili, ſeu flabelliformi, caulice ſquammato*, eſt un arbre des îles Antilles qui s'éleve fort haut, quoiqu'il ait peu de groſſeur. Son bois proprement dit a la dureté du fer ; mais il n'a pas plus d'un doigt d'épaiſſeur, tout l'intérieur ou le reſte du tronc n'eſt qu'une ſorte de filaſſe ou de moelle. Ses feuilles qui pendent en petits faiſceaux au ſommet des rameaux ſont plates & en forme d'éventail. En naiſſant c'eſt un éventail fermé ; épanouies c'eſt un éventail ouvert, excepté que les bouts ſont pointus & ſéparés. Les habitans s'en ſervent pour couvrir leurs cabanes, ils en font auſſi des balais fort commodes & divers autres ouvrages très-propres, tels que des paraſols en forme d'écrans ou de grands éventails que les Aſiatiques peignent de diverſes couleurs. Les Caraïbes ou Sauvages des îles ſe ſervent de la peau ſolide & unie des queues de ces feuilles pour en fabriquer le tiſſu de leurs ébichets, matatous, paniers & autres petits meubles. Les Sauvages lient deux ou quatre de ces feuilles enſemble, ſavoir deux deſſus & deux deſſous ; dans le milieu ils mettent des poiſſons attachés par la queue, qu'ils expoſent au feu pour les conſerver. Les Maillés font un grand cas de cette ſorte de palmier ; ils en mangent le fruit qu'on appelle *pomme de bache ;* ils tirent un fil des feuilles pour faire leurs hamacs : d'autres Indiens font des lances de ſon bois, & en arment la pointe de leurs fleches. On prétend qu'on feroit d'excellens aqueducs du tronc des lataniers : à Cayenne on eſt même dans l'uſage de le fendre & de le vider de ſa moelle pour en faire des gouttieres.

LAVAGNE. Nom donné à une pierre fiſſile qui ſe tire d'un lieu nommé *Lavagne* ſur la côte de Genes, & qui s'emploie pour couvrir les maiſons & pour paver

certains édifices. La grandeur, l'épaiſſeur & la qualité de certains morceaux de cette pierre fiſſile, la rendent propre à recevoir la peinture: on y peint de grands tableaux, notamment pour des lieux où la toile pourriroit. Il y a des tableaux peints ſur cette ſorte d'ardoiſe dans l'Egliſe de Saint Pierre à Rome; entr'autres un de *Tivoli*, repréſentant S. Pierre qui guérit un boiteux à la porte du Temple.

LAVANCHE ou AVALANGE ou LAUVINES. *Voyez à la ſuite du mot* NEIGE. Les *lavanches de terre* ſont ces éboulemens de terre qui arrivent aſſez ſouvent dans les pays de montagnes lorſque les terres ont été fortement détrempées par le degel & par les pluies. Ces lavanches cauſent de très-grands ravages dans les Alpes & les Pyrenees.

LAVANDE, *lavandula*. Les parties de la fructification des *ſtœchas* ſont tout-à-fait ſemblables à celles des lavandes. Ces plantes ont les mêmes propriétés; & la ſeule différence ne conſiſtant qu'en ce que les fleurs des lavandes viennent par épis, & celles des *ſtœchas* en forme de tête; ces plantes ont été miſes par M. *Linnæus* ſous le même genre; cependant nous ne parlerons du *ſtœchas* qu'à ſon article.

La lavande eſt une ſorte d'arbuſte, qui pouſſe des tiges dures, ligneuſes, carrées, à la hauteur de deux ou trois pieds. Ses tiges ſont chargées dans toute leur longueur de feuilles longues & étroites, blanchâtres & terminées par des épis de fleurs labiées. Toutes les parties de la plante ont une odeur aromatique & agréable. La lavande porte des fleurs labiées, contenues dans un calice à cinq pointes égales: leur levre ſupérieure eſt échancrée & plus grande que l'inferieure qui eſt diviſée en trois lobes: aux fleurs ſuccedent quatre ſemences, qui n'ont pour enveloppe que le calice, au fond duquel elles ſe trouvent. On diſtingue pluſieurs eſpeces de lavande dont les unes, comme la *lavande d'Eſpagne*, ont les feuilles blanches; d'autres, comme la *lavande femelle*, ont les feuilles étroites; d'autres les feuilles larges, telle que celle que l'on nomme la *lavande mâle*, le *ſpic*, l'*aſpic* ou *nard commun*, la *lavande à feuilles d'olivier*; enfin les lavandes que l'on nomme

ſtœchas,

ſtœchas, dont les fleurs ſont ramaſſées en tête. *Voyez* STOECHAS.

La lavande eſt une plante fort belle dans le mois de Juin, quand elle eſt chargée de ſes épis de fleurs bleues ou blanches, qui répandent une odeur très-agréable. Cette plante n'eſt point délicate; elle vient par-tout, & elle ſe multiplie par drageons enracinés. Elle vient d'elle-même dans le Languedoc; dans ce pays-ci on n'en cultive que dans les jardins. Il eſt bon de tranſplanter les gros pieds tous les trois ou quatre ans.

Toute cette plante paſſe pour réſolutive, céphalique, anti-hyſtérique. Les fleurs & les feuilles excitent puiſſamment la ſalivation quand on les tient dans la bouche & qu'on les mâche: c'eſt pourquoi on les emploie utilement dans les maladies ſoporeuſes, dans les catarres, &c. Ces fleurs, ou plutôt leur calice, rendent beaucoup d'huile eſſentielle d'une bonne odeur. Pour avoir de l'eſprit de lavande doux & très-agréable pour l'uſage des toilettes, il faut mêler un gros d'huile eſſentielle de cette plante, très-rectifiée & nouvellement diſtillée, avec une pinte de bon eſprit de vin, & y ajouter une petite quantité de ſtorax ou de benjoin. On ne doit faire uſage de l'eſprit de lavande, ainſi que de tous les remedes aromatiques, que d'une maniere très-modérée; car leur uſage allume le ſang & fait que les parties ſolides, étant trop irritées, s'échauffent & s'enflamment. L'eau de lavande ou de méliſſe priſes intérieurement, ſont ſpécifiques pour la perte de la parole cauſée par des indigeſtions ou des ſurchargemens d'eſtomac. Ces mêmes eaux ou l'huile eſſentielle de romarin préſentées aux nez relevent des foibleſſes ou ſyncopes, & ſont ſouveraines pour l'apoplexie ſéreuſe.

On retire de l'eſpece de lavande que l'on nomme *aſpic*, une huile eſſentielle, fort inflammable, & d'une odeur pénétrante que l'on nomme *huile d'aſpic*: on la recommande comme vermifuge; les Peintres en émail en font auſſi uſage. Les mittes, les poux & d'autres inſectes ont en averſion l'odeur de cette huile; c'eſt pourquoi elle eſt très-bonne pour les chaſſer & pour les faire mourir. On nous apporte l'huile diſtillée d'aſpic & de lavande de la Provence & du Languedoc;

mais elle eſt ſouvent falſifiée & mêlée avec de l'eſprit de vin ou de l'huile de térébenthine ou de ben. On découvre aiſément ces falſifications; car ſi l'on jette dans de l'eau commune celle qui eſt mêlée avec de l'eſprit de vin, ce dernier ſe mêle, ſe combine parfaitement avec l'eau, & l'huile ſurnage. Pour connoître celle qui eſt mêlée avec l'huile de térébenthine ou quelqu'autre huile, il faut en brûler un peu dans une cuiller de métal. Si elle eſt pure, elle donne une flamme ſubtile, une fumée d'une odeur qui n'eſt pas déſagréable, & en petite quantité; au lieu que c'eſt tout le contraire lorſqu'elle eſt falſifiée. *Voyez à l'article* HUILE.

LAVANDIERE ou HOCHE-QUEUE. *Voyez* BERGERONNETTE.

LAVANGES. *Voyez à l'article* NEIGE.

LAVARET, *lavaretus*. Poiſſon de riviere à nageoires molles, & qui tient un peu du ſaumon & de l'aloſe: il eſt long d'environ un pied, gros comme le poing & couvert d'écailles blanches, argentines, tendres, ſans taches, mais toujours très-propres. Sa tête eſt oblongue: il eſt camus & ſans dents: il a deux nageoires près des ouies. Sa queue eſt fourchue & noire au bout: il fraie en automne. Sa chair eſt molle, blanche, un peu glutineuſe, très-agréable au goût. Ce poiſſon eſt aſſez connu dans les poiſſonneries de Lyon: on en ſert ſur les tables comme un mets délicieux & de bon ſuc. On en pêche beaucoup dans le lac du Bourget & d'Aigue-Belette en Savoie.

LAVERT. C'eſt un inſecte très-incommode à la Louiſiane dans les bâtimens faits de bois. Ce petit animal, dont les chats ſont extrêmement friands, eſt large d'environ neuf lignes, long d'un pouce & d'une ligne d'épaiſſeur: il paſſe par la plus petite fente & ſe jette ſur les plats quoique couverts, ſur-tout la nuit, dans les garde-mangers. Quand le terrain où l'on s'établit eſt un peu défriché, on n'en voit plus du tout.

LAVES, en italien *lava*. Nom que l'on donne à des matieres que les volcans ont vomies; telles ſont les différentes eſpeces de *ponce*, la *pierre du Véſuve* ou *de Naples*, la *pozzolane*, la *pierre obſidienne* ou de *gallinace*, les *ſcories de volcans*, &c. Toutes ces matieres,

que l'on peut regarder comme un mélange de pierres, de ſable, de terres, de ſubſtances métalliques, de ſels, &c. ont été les unes calcinées, d'autres à demi-fondues & d'autres totalement vitrifiées par des feux ſouterrains, & lancées du ſein de la terre par l'éruption des volcans; ce qui fait qu'il y en a de compactes & d'un tiſſu continu; d'autres qui ſont poreuſes, tendres, légeres, ou qui ſont dures & ſuſceptibles du poli: celles qui ſont poreuſes & légeres nagent ſur l'eau; celles qui ſont peſantes & non poreuſes vont au fond de l'eau. Celle dont on ſe ſert à Naples pour paver les rues & dans la conſtruction des édifices, eſt une lave fort compacte & très-ſolide: ſa couleur eſt d'un gris ſale parſemé de taches noires. On y remarque quelques particules vitreuſes, On fait auſſi à Naples des tables & des tabatieres avec de la lave.

La plupart des laves ont probablement été dans un certain état de fluidité pour pouvoir couler, prendre les différentes formes tortueuſes qu'on leur reconnoît, & ſe charger des différentes matieres du ſol où elles ſe refroidiſſent. On trouve ſur la pente des volcans & dans les environs de ces montagnes ignivomes, des laves courbées & compoſées de pluſieurs couches plus ou moins grandes & plus ou moins peſantes, de couleur tantôt noirâtre ou rougeâtre, tantôt blanchâtre ou jaunâtre ou griſe, tachetées, comme nous l'avons dit, de parties vitreuſes, tantôt remplies de corps pierreux en façon de *poudingue*, tantôt en portions ſubdiviſées dans l'état de *cendres*: il y en a même qui tombent en efflorescence, & donnent ou une ſaveur de ſel alkali ou de ſel ammoniac. Pour l'intelligence de ce qui précede il faut lire chacun des mots que nous avons cités, puis les articles *volcan*, *tremblement de terre* & *pyrite*, même les mots *montagne* & *terre*.

LAVEZZE ou LAVEGE. C'eſt une eſpece de pierre ollaire ou pierre à pot griſâtre ou marbrée, qui ne ſe tire guere que de trois carrieres connues, l'une dans le Comté de Chiavennes, une autre dans la Valteline, & la troiſieme du côté de Pleurs, dans le pays des Griſons. Cette pierre, qui eſt douce au toucher, ſe tire avec beaucoup de peine, parce que les Ou-

vriers ſont obligés de travailler couchés. L'on travaille au tour les maſſes de lavege qui ont été tirées de la carriere & formées en cylindres. C'eſt un moulin à eau qui fait mouvoir ce tour. Cette pierre ſert à faire des marmites & d'autres vaiſſeaux de cuiſine qui réſiſtent au feu. *Voyez* PIERRE OLLAIRE & PIERRE DE COME.

LAVIGNON, *hiatula*. C'eſt le nom que l'on donne ſur les côtes du Poitou & d'Aunis à un coquillage de mer qui eſt une eſpece de came, mais dont les deux pieces ou valves ne ſont jamais exactement fermées, ce qui lui a fait donner par M. *de Réaumur* le nom de *coquille béante*, qui eſt conforme au mot latin *hiatula*. Cette eſpece de coquillage vit enfoncé dans la boue juſqu'à cinq ou ſix pouces de profondeur: à l'aide de tuyaux qu'il peut alonger & raccourcir il tire ſa nourriture de l'eau. Le lieu où ce coquillage eſt enfoncé ſe reconnoît par de petits trous ronds d'une ligne de diametre, qui reſtent au-deſſus de l'endroit où eſt le lavignon. Sa coquille eſt polie, blanche, ſur-tout intérieurement, & très-fragile. La chair des lavignons eſt d'un goût très-inſipide, en quoi ils different d'une autre eſpece de came nommée *flammette*, & *poivrée* en italien, parce qu'elle fait ſur la langue l'impreſſion du poivre. Les habitans des environs de la mer mangent le lavignon, après l'avoir tiré du ſable par le moyen d'un inſtrument long & pointu. *Voyez* CAME.

LAURÉOLE ou GAROUTTE, *laureola*. Eſpece de thymelée qui naît à l'ombre dans les forêts & dans les montagnes de la Provence & du Languedoc. Sa racine eſt pliante, ligneuſe & fibreuſe: ſes tiges ſont nombreuſes, ligneuſes, couvertes d'une écorce cendrée & hautes de deux coudées. Ses feuilles tiennent de celles du laurier & du grand myrte; elles ſont toujours vertes, noirâtres, épaiſſes, luiſantes & pointues. Les fleurs dont la ſtructure eſt la même que celle du bois *gentil*, ſont jaunâtres & naiſſent de l'aiſſelle des feuilles: il leur ſuccede de petites baies de la figure d'une olive, noires, & qui renferment chacune un noyau dur, un peu plus long qu'un grain de chanvre, & dont l'amande eſt blanche.

Les feuilles, les fruits & l'écorce tant de la racine que des branches de cette plante, produiſent une forte éroſion ſur la langue & dans le goſier, quand on en mâche; cette impreſſion y dure même long-tems. Cette plante priſe intérieurement bouleverſe l'eſtomac, excite le vomiſſement, enflamme les parties intérieures & corrode les viſceres.

L'on croit que les graines de la lauréole ſont les *grains de Cnide*, dont les anciens Grecs ont fait mention : on diſtingue auſſi une autre eſpece de lauréole dont le fruit eſt rouge, & qui ſe nomme autrement *chamæ-daphné:* celle-ci paſſe pour le mâle, & l'autre pour la femelle.

LAURIER, *laurus.* Il y a pluſieurs eſpeces de laurier qui different ſoit par la forme de leurs feuilles, ſoit par leur odeur. On fait principalement uſage du laurier franc dans la cuiſine; il y a d'autres eſpeces de lauriers ordinaires à feuilles larges, à fleurs doubles, à feuilles ondées, à feuilles étroites. Tous ces lauriers ordinaires ſe nomment auſſi *lauriers-jambons*, & leurs feuilles entrent comme aſſaiſonnement dans pluſieurs mets. Il y en a une eſpece dont les feuilles ont l'odeur de benjoin, mais ce n'eſt point cet arbre qui donne le benjoin: il eſt parlé de celui-ci au mot BENJOIN.

L'eſpece nommée LAURIER IROQUOIS mérite d'être connue à cauſe de l'odeur agréable de ſon bois & de ſon uſage. *Voyez* SASSAFRAS.

Le LAURIER-FRANC, LAURIER-JAMBON ou LAURIER-SAUCE, *laurus vulgaris*, pouſſe ainſi que le *laurier royal*, un grand nombre de tiges à la hauteur d'un arbre moyen; leur tronc eſt ſans nœuds, garni de branches couvertes d'une écorce mince: le bois en eſt peu ſerré, facile à rompre: les racines ſont épaiſſes, inégales, obliques.

La fleur n'a point de calice: elle n'eſt proprement qu'un pétale diviſé juſqu'à la baſe en quatre ou cinq parties. Aux fleurs ſuccedent des baies ovales terminées en pointe, & qui contiennent dans leur intérieur un noyau Dans les lauriers ordinaires il y a des individus mâles & des individus femelles. Les feuilles de laurier ſont entieres, ſimples, fermes & poſées alternativement ſur les branches. Toutes ces eſpeces de lauriers

craignent les grands hivers; mais expoſés au midi le long d'un mur ils montent quelquefois juſqu'à vingt pieds de hauteur. Ces arbres peuvent ſe multiplier par les ſemences & par les marcotes, & l'on peut les greffer les uns ſur les autres; ils réuſſiſſent mieux dans les terrains ſecs que dans les terrains humides. Le laurier vient de lui-même dans les forêts des pays chauds, tels que l'Eſpagne & l'Italie. Comme ces eſpeces de lauriers conſervent leurs feuilles pendant l'hiver, on peut les mettre dans les boſquets de cette ſaiſon, ſurtout dans les pays maritimes.

Le laurier étoit très-célebre chez les Anciens: les Généraux Romains victorieux étoient couronnés de lauriers dans leurs triomphes, ou ils en tenoient une branche à la main comme ſigne de la victoire; les tentes, les vaiſſeaux, les lances des ſoldats vainqueurs, les faiſceaux, les javelots en étoient ornés de même: on s'en ſervoit auſſi pour les cérémonies religieuſes & comme des inſtrumens de divination: on lui attribuoit la vertu d'être inacceſſible à la foudre, de garantir le blé de la nielle, &c. On en faiſoit outre cela des remedes: de-là, ſelon toute apparence, la coutume d'orner de couronnes de lauriers les ſtatues d'Eſculape. (Le laurier étoit cependant conſacré à Apollon; l'amour que ce Dieu avoit pour la Nymphe Daphné eſt la raiſon qu'en donnent les Mythologiſtes.) Aujourd'hui encore en quelques endroits on couronne de laurier chargé de ſes baies les nouveaux Docteurs en Médecine: il ſemble même que leur nom de *Bachelier*, (*Baccalaureat*) tire ſon origine de *baccæ lauri*. Cet arbre étoit donc d'un grand uſage pour la Médecine chez les anciens, & on le regardoit comme une panacée univerſelle: on employoit ſouvent les feuilles, les baies & l'écorce des racines. Aujourd'hui on ne fait uſage que des baies & des feuilles.

Les feuilles de laurier ſont odorantes, elles ont une ſaveur âcre, aromatique, un peu aſtringente, jointe à un peu d'amertume. Les Cuiſiniers en mettent dans les ſauces. On en peut retirer une huile eſſentielle très-odorante, en les faiſant macérer pendant quelque tems dans l'eau, à laquelle on fait ſubir enſuite la dif-

tillation. Les baies de laurier ont encore plus d'odeur & de ſaveur que les feuilles. M. *Bourgeois* dit qu'elles ſont très-efficaces pour provoquer les regles des femmes & contre les affections hyſtériques : on en prend trois ou quatre en poudre dans un bouillon de viande ; c'eſt le remede ordinaire des pauvres femmes de la campagne : elles ſont encore très-utiles en parfum contre les relâchemens de matrice. On en retire auſſi une huile concrete qui eſt très-réſolutive, propre à appaiſer les douleurs, réſoudre les tumeurs & fortifier les parties qui ont perdu leur ton. On obtient cette huile aromatique en pilant les baies, les faiſant bouillir dans de l'eau, & les exprimant à travers un linge ; il ſurnage à la ſurface de l'eau une huile verte, odorante, & qui eſt d'une conſiſtance de beurre. On nous envoie cette huile toute préparée de Languedoc, d'Italie, & des autres pays chauds, où il croît beaucoup de lauriers.

On faiſoit autrefois uſage de baies de laurier dans la teinture ; mais on les a ſupprimées, ainſi que l'on fera vraiſemblablement par la ſuite à l'égard de pluſieurs ſubſtances, dont on ne voit pas trop la néceſſité. Preſque toutes les eſpeces de laurier ſont âcres, ameres, aromatiques & d'une odeur extrêmement gracieuſe, à l'exception de celle qu'on nomme *camphrier* qui laiſſe couler une huile eſſentielle concrete, d'une odeur pénétrante, &c. *Voyez* CAMPHRE.

LAURIER ALEXANDRIN, eſt une eſpece de *ruſc biſannuel*. On en diſtingue deux eſpeces, l'une à larges feuilles & l'autre à feuilles étroites. *Voyez* HOUX-FRAGON ou HOUX-FRELON.

LAURIER AROMATIQUE. *Voyez au mot.* BOIS DE CAMPÊCHE.

LAURIER CERISE, *lauro-ceraſus*. Il y a environ 200 ans qu'il nous eſt venu de la Natolie en Turquie ſon pays naturel. C'eſt un petit arbre fort agréable à la vue, ainſi nommé parce qu'il porte des fleurs ſemblables à celles du laurier, & des fruits qui reſſemblent un peu à ceux du cerifier. On en diſtingue pluſieurs eſpeces : ſavoir, le *laurier ceriſe ordinaire*, les *lauriers ceriſes à feuilles panachées de blanc* ou *de jaune*,

le *laurier cerise de la Louisiane*, dit *laurier amandé*, & le *laurier cerise de Portugal* ou l'*azarero des Portugais:* celui-ci est encore rare en France.

La fleur des lauriers cerises est formée d'un calice qui est d'une seule piece, figurée en cloche ouverte, dont les bords sont divisés en cinq. Ce calice porte cinq pétales arrondis & disposés en rose; aux fleurs succedent des baies presque rondes, rouges, qui contiennent un noyau. Les feuilles de lauriers cerises sont simples, entieres, oblongues, plus épaisses & plus luisantes que celles de l'oranger, & posées alternativement sur les branches, elles ont à leur bord de petites dentelures qui sont éloignées les unes des autres.

Ces diverses especes de lauriers cerises gardent toujours leurs feuilles, & supportent assez bien le froid de nos hivers: on peut en garnir les terrasses. Dans le mois de Mai ces arbres se couvrent de belles fleurs en pyramide, qui, quoiqu'elles ne soient pas d'un beau blanc, peuvent servir à décorer les bosquets du printems. Dans les pays maritimes où les lauriers cerises ne gelent jamais, on peut en faire des taillis qui fourniront d'excellens cerceaux pour les barils. On peut multiplier les lauriers cerises par les semences, les marcottes, & on peut greffer ces especes panachées sur le laurier cerise commun. On a greffé avec succès le laurier cerise sur le cerisier, mais ces arbres ne durent pas: on a essayé aussi, mais sans succès, de greffer les cerisiers sur les lauriers cerises: on se proposoit d'avoir par ce moyen des cerisiers nains.

Les fleurs & les feuilles du laurier cerise ont une odeur d'amande amere, qui est assez agréable: on s'en sert, sur-tout des feuilles, dans les cuisines pour donner le goût d'amande aux soupes au lait & aux crêmes. On en retire par la distillation avec l'eau-de-vie une liqueur qui est assez gracieuse, & que l'on prétend être bonne pour l'estomac: mais il est dangereux de charger trop l'eau-de-vie de cet aromate; car en distillant plusieurs fois de l'eau sur les feuilles de laurier cerise, on en retire une liqueur qui est un violent poison pour les hommes, pour les moutons & quelques

autres animaux. Il cauſe d'abord des convulſions, la paralyſie, enfin la mort.

J'ai fait ſur ce poiſon, dit M. *Duhamel*, pluſieurs expériences. Une cuillerée ſuffit pour tuer un gros chien : la diſſection anatomique ne nous fit appercevoir aucune inflammation ; mais lorſque nous ouvrimes l'eſtomac, il en ſortit une odeur d'amande amere très-exaltée, qui penſa nous ſuffoquer ; ainſi il y a lieu de croire que cette vapeur agit ſur les nerfs. Malgré les fâcheux effets que produit cette eau que l'on a diſtillée ſur les feuilles de laurier ceriſe, elle peut être un bon ſtomachique, étant priſe à petite doſe, car ſi l'on en fait avaler tous les jours deux ou trois gouttes à un chien, ſon appétit augmente & il engraiſſe. On a obſervé que la gomme du laurier ceriſe ne produit aucun mauvais effet.

LAURIER DES IROQUOIS. *Voyez* SASSAFRAS.

LAURIER-NAIN, *laurus pygma*. Ce ſous-arbriſſeau qui eſt commun en Sibérie, & dont les propriétés ſont fort extraordinaires, porte des feuilles très-ſemblables à celles du laurier ordinaire, avec la différence qu'elles ne ſont pas d'une huitieme partie ſi grandes. Du reſte cette plante differe beaucoup du laurier vulgaire : ſes fleurs qui ſont jaunes, & qui paroiſſent en Juin & Juillet, reſſemblent à de petites cruches avec des ventres avancés dont l'extrémité va en augmentant, & l'ouverture eſt fort étroite : ſes feuilles ſont d'un vert vif & fortement attachées à la tige qui eſt ligneuſe, elles tombent dans le mois de Mai : le fruit mûr eſt d'un beau pourpre bleu, il eſt fort agréable au goût, quoique mal-ſain ſi l'on en mange avec excès. La tige qui a environ ſix pouces de haut, ſort d'une racine rampante & qui eſt couchée tout à plat ſur terre.

A meſure que les anciens bourgeons diſparoiſſent, (dans le mois de Mai) il en paroit auſſi-tôt de nouveaux ; c'eſt alors que les feuilles noirciſſent, & elles ne ſont pas plutôt tombées, ainſi que les fruits qui les ſuivent de près, que le jeune bourgeon eſt déjà couvert de fleurs ; de ſorte qu'on ne voit jamais cette plante ſans feuilles. Quoique le *laurier-nain* croiſſe ra-

pidement & vigoureuſement, il n'acquiert pas un pouce de hauteur en vingt ans; les endroits où croît ce ſous-arbriſſeau, ſont les fondrieres & les marais d'eau douce. M. *Haller* dit que ce laurier paroît être une eſpece de *vaccinium.*

LAURIER-ROSE, *nerion.* Cet arbriſſeau pouſſe de longues baguettes qui ſe diviſent en pluſieurs branches, leſquelles ſont garnies en toute leur longueur de feuilles oppoſées deux à deux, longues, étroites, terminées en pointe, unies & ſans dentelure, relevées en deſſous d'une ſeule nervure; le vert de ſes feuilles eſt terne & foncé. Les fleurs qui ſont en tuyau évaſé par le haut en maniere de ſoucoupe diviſée en cinq parties, ou garni à ſon embouchure d'une couronne de franges, & contenant cinq étamines, viennent à l'extrémité des branches, & elles y ſont ramaſſées par bouquets. Quand les fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede à chacune d'elles deux follicules droits, en maniere de ſiliques preſque cylindriques, longs comme le doigt, & qui renferment pluſieurs ſemences garnies d'aigrettes fines & ſouples. M. *Picardet* l'aîné en a préſenté le 2 Mai 1766 à l'Académie de Dijon, & ſoupçonne qu'on pourroit employer utilement ces aigrettes, ſoit en les filant après les avoir aſſociées à du chanvre ou du coton, ſoit en les préparant pour les rendre propres à faire des chapeaux, des ouattes ou du papier. M. *Picardet* puîné préſume qu'on pourroit employer aux mêmes uſages les aigrettes priſes ſur les ſemences du peuplier noir femelle.

Il y a des lauriers-roſes à fleurs d'un beau rouge, & d'autres à fleurs blanches; le *nérion* des Indes à feuilles étroites a les fleurs d'un rouge pâle, & odorantes. Le petit laurier-roſe, *chamænerion* a les fleurs d'un rouge pourpre ou bleues. Il a déjà été remarqué au mot *chamænerion* que cette plante n'eſt pas du même genre que le laurier-roſe; mais forme un genre à part. *Voyez ſon caractere à l'article* CHAMÆNERION.

Comme les lauriers-roſes craignent le froid de nos climats, on eſt obligé de les mettre en caiſſe pour les conſerver l'hiver, & dans la belle ſaiſon ils ſont l'ornement des jardins. On peut cependant les élever aiſé-

ment en pleine terre dans quelques Provinces méridionales du Royaume ; quant aux lauriers-roſes à fleurs doubles, ils ſont ſi délicats, qu'il faut les conſerver dans les ſerres chaudes, comme les grenadiers. Ces arbriſſeaux viennent de la nouvelle Eſpagne, d'où ils ont paſſé aux Colonies Angloiſes d'Amérique, & de là en Europe.

On dit que la décoction des feuilles de laurier-roſe, eſt un poiſon pour les animaux & pour les hommes. Les animaux qui en mangent, ſont attaqués d'angoiſſes inſupportables, leur ventre ſe gonfle, & il ſurvient une inflammation univerſelle dans les viſceres ; les remedes contre ce poiſon, ſont l'huile d'olive & tous les adouciſſans. Les feuilles de laurier-roſe écraſées & appliquées extérieurement ſont digeſtives, réſolutives & bonnes contre la morſure des bêtes venimeuſes ; deſſéchées & pilées, elles ſont un excellent ſternutatoire.

LAURIER-ROYAL ou LAURIER DES INDES. Il eſt vivace, & ſon feuillage en fait toute la beauté : il faut traiter cet arbre comme les orangers, on le cultive beaucoup dans le Portugal, où on l'emploie à faire des allées.

LAURIER SAUVAGE D'ACADIE, eſt le nom que les habitans des frontieres du Canada donnent à l'arbre de *cire-nain* de la Caroline. *Voyez* ARBRE DE CIRE.

LAURIER-THYM, *tinus*. Les diverſes eſpeces de laurier-thym varient un peu par la forme de leurs feuilles, & par leur couleur ; les unes ſont panachées en blanc, les autres en jaune ou en pourpre. Les lauriers-thyms ſont de très-jolis arbriſſeaux, ils ſont ornés de fleurs diſpoſées en ombelles, compoſées d'un ſeul pétal en forme de cloche, & diviſé en cinq parties. Ces fleurs ſubſiſtent preſque pendant toute l'année : on doit par cette raiſon mettre cet arbriſſeau dans les boſquets d'hiver, où il eſt d'autant plus agréable, qu'il eſt encore couvert de fleurs quand tous les autres arbres & arbuſtes en ſont dépouillés. Ses feuilles, qui ſont d'un vert foncé & oppoſées ſur les branches, ne tombent point pendant l'hiver. Si des gelées trop fortes font périr les branches de ces arbriſſeaux, la ſouche re-

pouſſera bientôt de nouveaux jets. Les baies de laurier-thym ſont très-purgatives, mais on n'en fait aucun uſage.

LAUVINES ou LAUVIGNES. *Voyez à la ſuite du mot* NEIGE.

LEAO. Eſpece de bleu métallique que les Chinois appliquent ſur leurs porcelaines. On ignore ſi ce bleu eſt du *cobalt* ou du *lapis lazuli*. Voyez ces mots.

LECHE, *cyperoïdes latifolium ſpicâ rufâ*, &c. Cette plante qui croit aux lieux aquatiques, a été placée entre les eſpeces de gramen par les anciens Botaniſtes; mais M. *de Tournefort* en a fait un genre ſéparé. Ses racines ſont aſſez groſſes, noueuſes, fibreuſes, & ſemblables à celles du ſouchet long: ſes feuilles ſont longues d'un pied & demi, aſſez larges, triangulaires. Sa tige eſt haute de deux à trois pieds, ſans nœuds, portant à ſa racine des épis à écailles, entre leſquels ſont attachées des fleurs à étamines rouſſes; ces fleurs ne laiſſent rien après elles, mais les épis qui ſont au deſſous portent des graines & ne fleuriſſent point: ces graines naiſſent ſous les écailles qui compoſent les épis; elles ſont triangulaires & renfermées chacune dans une capſule membraneuſe. La racine de cette plante curieuſe a preſque les mêmes vertus que celle du ſouchet long: ſes fleurs ſont déterſives & apéritives.

LEDE, LEDON ou LEDUM. Eſpece de ciſte, d'où découle le *labdanum*. *Voyez à l'article* CISTE.

LÉGUANA ou IGUANE, ou SENEMBI. Epece de lézard qui ſe trouve en pluſieurs endroits de l'Amérique & aux Indes Orientales: on mange ſa chair & ſes œufs. Ce lézard ne ſiffle point & ne fait ni bruit, ni mal; ſes petits nagent aſſez bien, mais dés qu'ils ſont grands, ils ne le peuvent plus. Les Mexiquains nomment cet animal *aquaquetz pallin*; les Haïtains l'appellent *ignona* & *inana*; les Indiens le nomment *ſoaager*, les François, *coq de joûte*, & les habitans de la Martinique, *gros lézard*.

L'iguane, qui eſt une eſpece de lézard goîtreux & fouetteur, a environ cinq pieds de long, quelquefois huit & quinze pouces de circonférence; ſa peau eſt griſe, brune, & chargée d'écailles rudes, tuilées:

depuis la tête juſqu'à la queue; il a ſur le dos une rangée de pointes comme un peigne: ſes yeux ſont longs, ſes dents ſont petites & en faucille. Le mâle a une peau qui lui pend depuis la gorge juſqu'à la poitrine: c'eſt une eſpece de goître en partie denté & en partie édenté: il la roidit & l'étend à volonté: le ſommet de la tête eſt livide: les pattes de devant ſont plus menues que celles de derriere: elles ont toutes cinq griffes, munies d'ongles fort pointus & crochus.

Cet animal eſt aſſez maigre de corps, mais ſes pattes de derriere & ſa queue ſont fort charnues.

La capacité du ventre de l'iguane eſt grande, & toute la partie intérieure eſt tapiſſée de deux pannes de graiſſe jaunâtre, qui eſt eſtimée nervale: les mâles ont une poſture hardie, un regard affreux & épouvantable; ils ſont d'un tiers plus gros que les femelles, qui ſont toutes vertes, & ont un regard plus doux. Ils s'accouplent au mois de Mars; dans cette ſaiſon de leurs amours il eſt dangereux de les approcher. Le mâle, pour défendre ſa femelle, s'élance ſur les perſonnes qui s'en approchent: comme il n'a point de venin, ſa morſure ne met dans aucun péril, mais il ne quitte point ce qu'il a mordu, à moins qu'on ne l'égorge, ou qu'on ne le frappe rudement ſur le nez.

Les habitans du Bréſil leur font la chaſſe au printems; après qu'ils ont mangé beaucoup de fleurs de mahot & de feuilles de mapou qui croiſſent le long des rivieres, ils vont ſe repoſer ſur des branches d'arbres qui avancent ſur l'eau, & leur ſtupidité eſt telle que, quoiqu'ils ſoient très-ſubtils & vîtes à la courſe, ils voient approcher le danger ſans le fuir. Ces animaux ſont difficiles à tuer à coups de fuſils, l'on en a vu en recevoir trois coups ſans s'abattre; mais on peut les faire mourir promptement, en fourrant un petit bâton ou un poinçon dans leurs naſeaux; c'eſt-là la partie ſenſible de ces ſortes de lézards. On les peut garder vivans pendant trois ſemaines, ſans leur donner à manger ni à boire.

C'eſt vers le mois de Mai que les femelles deſcendent des montagnes & viennent pondre leurs œufs au bord de la mer, à la maniere des tortues; ces œufs

ſont toujours en nombre impair, depuis treize juſqu'à vingt-cinq : elles les pondent tout à la fois : ils ne ſont pas plus gros que ceux de pigeon, mais un peu plus longs ; l'écaille en eſt blanche & ſouple comme du parchemin mouillé : le dedans des œufs eſt blanchâtre & ſans glaire, ni blanc : ils ne durciſſent point, quoiqu'on les faſſe bouillir : ils donnent un très-bon goût à toutes ſortes de ſauces, & valent mieux, dit-on, que ceux de poules.

Un de ces lézards ſuffit pour raſſaſier quatre hommes : les femelles ſont toujours plus tendres, plus graſſes, & de meilleur goût que les mâles ; mais la chair de ces animaux nuit ſingulièrement aux vérolés, elle réveille même cette maladie quand elle a été long-tems aſſoupie.

Séba donne la deſcription de ſept eſpeces d'iguane, qui varient par la couleur : ſavoir, la premiere d'Amérique ; la deuxieme de Surinam ; la troiſieme du Ceylan ; la quatrieme eſt la femelle du précédent ; la cinquieme ſe trouve dans l'île de Formoſe aux Indes Orientales ; la ſixieme eſt la petite eſpece du précédent ; la ſeptieme eſt de la Nouvelle Eſpagne, où on l'appelle *tamacolin*. On ne peut trop admirer la beauté ſinguliere de ces lézards, la forme de leur goître, la marbrure de leurs diverſes écailles, &c.

LÉGUME, *legumen*. On donne ce nom aux graines qui ſe trouvent renfermées dans une coſſe ou toute autre eſpece d'étui, & à beaucoup d'autres ſortes de plantes que l'on cultive dans le potager, telle que les aſperges, les melons, &c. Les vrais légumes ſont les petits pois, les feves, lentilles, haricots, lupins. Le nom de *légumes* s'étend auſſi aux racines potageres. La culture des légumes exige beaucoup de détails. Nous parlons de cet art qui fait la gloire du Jardinier, aux mots *fleurs*, *plantes potageres*, *fruits*, *racines*, & particuliérement dans les articles où nous donnons l'hiſtoire des plantes qui ſont d'uſage pour la cuiſine, telles que la *laitue*, les *concombres*, le *céleri*, la *chicorée*, les *cardons*, les *champignons*, &c.

En Botanique on a appelé auſſi du nom de *papilionacées* certaines plantes légumineuſes, à cauſe de la

figure irréguliere de leur corolle, qui repréſente en quelque ſorte la figure d'un papillon qui prend ſon vol. A conſidérer tous les caracteres de la famille des *légumineuſes*, on y place des herbes annuelles & vivaces, des arbriſſeaux, & même des arbres qui ont juſqu'à ſoixante-dix pieds de hauteur. Les herbes légumineuſes ſont ordinairement rampantes, où s'attachent par des vrilles & ſe roulent autour des arbres, comme il arrive aux veſces, aux haricots, &c. Les arbriſſeaux ſont tortus, la plupart épineux. En général les racines des légumineuſes ſont longues & fibreuſes; les tiges ſont cylindriques, comme celles des jeunes branches qui ſont alternes; celles qui ſont ſarmenteuſes, comme dans le haricot, ſe roulent de droite à gauche dans un ſens oppoſé au mouvement du ſoleil. L'écorce dans les grands arbres de cette famille eſt fort épaiſſe, & ridée comme un réſeau à mailles longues: les feuilles ſont alternes, & la plupart ont un mouvement journalier, qui répond à celui de la lumiere du ſoleil: *voyez* SÉNSITIVE. Dans quelques genres, comme l'acacia, le cytiſe épineux, les branches ſe terminent en une épine qui eſt d'abord couverte de petites feuilles, ou bien cette épine ſort des aiſſelles des feuilles. Dans la ſenſitive & dans le bonduc, il ſort de toute la ſurface des branches & des pédicules même des feuilles, des piquans qui ne tiennent qu'à l'écorce, & qui tombent dès que la plante vieillit un peu; au lieu que les épines ne s'effacent que par la culture. La plupart des fleurs ſont hermaphrodites, compoſées d'un calice d'une ſeule piece en tube à cinq pointes, & d'une corolle à quatre pétales, ou quelquefois cinq, dont un ſupérieur qu'on nomme l'*étendard*, deux lateraux ordinairement rapprochés l'un de l'autre, qu'on appelle les *ailes*, & un inférieur appelé la *carêne*, plus irrégulier que les autres, refendu à l'onglet en deux pédicules, & quelquefois entiérement partagé en deux. Ces fleurs ont dix étamines, dont neuf forment par leur réunion une gaîne qui contient le germe: la dixieme eſt, dit M. *Deleuze*, le plus ſouvent libre, placée dans une fente au-deſſus de cette gaîne, quelquefois auſſi elle ne forme avec elle qu'un ſeul corps. Le fruit eſt une

gouſſe tantôt longue & arrondie, tantôt courte, aplatie ou lenticulaire, quelquefois droite, d'autres fois roulée en ſpirale, contenant des loges ſouvent articulées, remplies dans quelques-unes par une chair farineuſe, ſeche, & dans d'autres par une pulpe: dans le plus grand nombre cette gouſſe eſt pendante & s'ouvre en deux battans longitudinaux. Les plantes de cette famille ſont en général mucilagineuſes.

LEMING ou LEMMAR, *lemmus*, eſpece de petit quadrupede qu'on trouve par troupes dans la Laponie, où on l'appelle *ſouris de montagne* ou *lamblar*: il eſt aſſez ſemblable à une ſouris; mais il en differe par la couleur, étant roux & marqueté de noir; ſa queue eſt courte & couverte de poils ſerrés. Il a une barbe comme les autres rats, & cinq doigts à chaque pied; ſes oreilles ſont fort courtes: il a quatre dents devant, deux en haut & deux en bas, & à chaque côté des mâchoires trois dents molaires. M. *Linnæus* qui, ainſi que M. *Briſſon*, met ce petit animal dans le genre des loirs, ſous le nom de *mus montanus Norwegicus, caudâ abruptâ, corpore fulvo, nigro, maculato*, dit qu'il s'en trouve toute l'année dans la Laponie, & que dans certaines ſaiſons ces ſouris de montagnes deſcendent dans les Provinces voiſines. M. *Briſſon* a nommé cet animal *lapin de Norwege*.

On dit que les lémings multiplient beaucoup: ils ne paroiſſent pas réguliérement tous les ans en Laponie, mais tout d'un coup, dans certains tems, & en telle quantité que ſe répandant par-tout ils couvrent toute la terre. On a obſervé que cela arrive quand il fait des orages & qu'il pleut abondamment: c'eſt le moment où ces animaux groſſiſſent beaucoup. Ces petites bêtes ſont hardies & courageuſes, & loin de fuir à l'approche des paſſans, elles vont au-devant de ceux qui les viennent attaquer, crient & jappent comme de petites chiennes, & ſans craindre les bâtons ni les hallebardes, qu'elles mordent ou tiraillent, elles ſautent & s'élancent ſur leurs ennemis en les mordant de colere: elles ſe tiennent toujours le long des côteaux & des brouſſailles, dans les trous des montagnes, mais ſans entrer jamais dans les maiſons ni les cabanes.

Les

Les habitans de Norwege ſont perſuadés que ces animaux tombent des nues : ſouvent ils s'en effraient, & font des prieres publiques pour les écarter. On auroit peine à croire que pour expliquer cette prétendue origine de ces animaux, *Wormius* imbu de ces erreurs populaires, ait compoſé exprès un volume *in*-4°. imprimé en 1653. On trouve dans cet Ouvrage la formule des prieres & des conjurations des Catholiques du pays.

Les lémings ſe font quelquefois la guerre entr'eux, & ſe partagent en deux armées rangées en bataille, le long des lacs & des prés : ils combattent avec beaucoup d'ordre & de courage ; ce que les Lapons prennent pour des préſages de guerre qui doivent arriver en Suede. S'ils les voient venir du côté de l'Orient, ils concluent qu'ils auront la guerre avec les Ruſſiens ; & s'ils remarquent qu'ils ſoient venus du côté de l'Occident, ils tiennent pour infaillible qu'ils ſeront attaqués par les Danois. Ces petites bêtes ont pour ennemis les hermines qui s'en engraiſſent, les renards qui les attaquent & les amaſſent dans leurs tanieres, où quelquefois ils en gardent des milliers dont ils ſe nourriſſent. Les chiens du pays, qui ſont en grand nombre, chaque Lapon ayant le ſien, en font auſſi leur principale nourriture ; cependant ils n'en mangent guere que la tête, enfin on dit que les rhennes mangent auſſi de cette eſpece de ſouris de montagnes, & particuliérement en été. Malgré ce grand nombre de différens ennemis qui en détruiſent beaucoup, elles ſe font auſſi mourir elles-mêmes ; ſoit en ſe jettant toutes épuiſées dans l'eau, après s'être aſſemblées par troupes à la maniere des hirondelles quand elles veulent partir ; ce qui fait qu'on les trouve quelquefois mortes par milliers dans un même endroit, & entaſſées les unes ſur les autres, &c. ſoit en ſe mangeant & s'entre-détruiſant lorſque la pâture vient à leur manquer, & c'eſt là la cauſe de leur deſtruction auſſi prompte que leur pullulation.

Il y a des Naturaliſtes qui regardent les lémings comme une ſorte ſinguliere de rat de Norwege ; mais M. *de Buffon* prétend que c'eſt une eſpece d'animal

différente de celle de nos rats domeſtiques. M. *Linnæus* dit que les rats de Norwege font ordinairement cinq ou ſix petits à la fois, mais jamais plus; auſſi leurs femelles n'ont-elles que ſix tettes: ce même Auteur ajoute que ces animaux ſe nourriſſent d'herbe ou mouſſe à rhennes.

Ce qu'il y a de plus remarquable dans ces animaux, ce ſont leurs grandes émigrations; car en certains tems, ordinairement en dix ou vingt ans une fois, ils s'en vont en troupes nombreuſes, & marchant par bandes de pluſieurs milliers, ils creuſent des ſentiers de la profondeur de deux doigts, ſur un demi quart ou un quart d'aune de largeur. On voit pluſieurs de ces ſentiers à la fois, paralleles les uns aux autres, & diviſés en droites lignes, mais toujours diſtantes de pluſieurs aunes: chemin faiſant ils mangent les herbes & les racines qui ſortent de terre, & font des petits en route; ils en portent un dans leur gueule, un autre ſur leur dos, & abandonnent le ſurplus s'il y en a: en deſcendant les montagnes, ils dirigent leur voyage vers le golfe de Bothnie; mais ordinairement ils ſont diſperſés & périſſent avant d'y arriver.

Il y a encore quelque choſe de fort ſingulier dans la maniere dont ils font ce voyage. Rien ne peut les obliger à ſe détourner de leur route, qu'ils ſuivent toujours en droite ligne. Quand ils rencontrent, par exemple, un homme, ils tachent de lui paſſer entre les jambes plutôt que de ſe déranger de leur chemin, ou ils ſe mettent ſur les pieds de derriere & mordent la canne quand on la leur oppoſe. S'ils rencontrent une meule de foin, ils ſe font un chemin au travers à force de manger & de creuſer, plutôt que d'en faire le tour. S'ils trouvent du roc ou de la pierre à leur rencontre, ils font le demi cercle, mais ſi exactement qu'ils renfilent auſſi-tôt la droite ligne. En arrivant à un lac, quelque grand qu'il puiſſe être, ils font leur poſſible pour le traverſer dans la même direction, quand ce ſeroit par ſon plus grand diametre. Si par haſard ils rencontrent dans ce lac quelque bâtiment, au lieu de l'éviter ils tâchent d'y monter, & ſe rejettent enſuite dans le lac, préciſément du côté oppoſé: le courant de l'eau le

plus rapide ne les effraie pas ; ils pourſuivent toujours leur route, duſſent-ils périr infailliblement.

Si ces rats font quelque dommage dans les champs & dans les prairies, c'eſt peu de choſe, & leur préſence en indemniſe les habitans ; car quand ils commencent à défiler dans les Provinces ſeptentrionales de la Suede, les habitans font une ample capture d'ours, de renards, de martres, de goulus & d'hermines, parce que tous ces animaux, qui ſuivent les lémings pour en faire leur proie, s'expoſent par-là eux-mêmes à devenir celle des hommes. On feroit de la peau de ces rats des fourrures fort belles & fort douces, mais elle eſt trop tendre & ſe déchire aiſément. Il n'eſt point vrai que ces animaux aient, comme on le dit, rien de venimeux ; car je connois, dit M. *Linnæus*, pluſieurs pauvres Lapons, habitans des forêts, qui ſont obligés par néceſſité à manger de ces ſortes de rats, & qui n'en ſont nullement incommodés.

LEMMA. C'eſt une plante aquatique dont les Anciens avoient parlé ſous le nom de *lens lenticularis quadrifolia*, mais qui n'a été bien connue que depuis 1740, tems auquel M. *Bernard de Juſſieu* en fit une deſcription très-circonſtanciée, & que l'on trouve imprimée parmi les Mémoires de l'Académie des Sciences de la même année. Ce célebre Botaniſte, en nous donnant premiérement la connoiſſance des fleurs du lemma, qui avoient été juſqu'alors inconnues, & qui ſont cependant ſon caractere, a détrompé en même tems de l'idée qu'on avoit eue de faire deux plantes particulieres d'une ſeule. On obſerve cette plante dans les lieux marécageux, dans les étangs d'eau douce, & quelquefois hors de l'eau ; mais elle eſt alors amaigrie & comme méconnoiſſable. M. *de Juſſieu* l'a décrite, étant à demi baignée, parce que c'eſt en cet état qu'elle produit ordinairement ſes fleurs & ſes fruits.

Le lemma eſt une plante traçante : ſes rameaux rampent à droite & à gauche, & ſont chargés de feuilles, qui, ſuivant que ces rameaux ſe trouvent plus ou moins approchés ou écartés, forment des touffes plus ou moins ſerrées. Les racines naiſſent du côté inférieur de la branche ; elles reſſemblent à des filets garnis de

fibrilles, & ſont brunâtres & pliantes: la branche qui donne naiſſance aux rameaux eſt cylindrique & partagée, d'eſpace en eſpace, en eſpece de nœuds; chaque rameau eſt terminé comme la branche par un bouton de quatre feuilles, qui venant à ſe déployer repréſente une croix de Malte: cette plante porte des coques d'une ſubſtance de cuir, elles naiſſent de la queue des feuilles & contiennent les fleurs & les fruits. C'eſt dans le Mémoire même de ce ſavant Académicien qu'il faut s'inſtruire de toutes les autres particularités du lemma: on y verra que cette plante differe des autres plantes aquatiques, en ce que leurs feuilles ſont plus découpées lorſqu'elles reſtent plongées dans les eaux, & paroiſſent plus entieres dès qu'on les en retire; & que celles du lemma au contraire ſont plus entieres dans l'eau, & deviennent crenelées dès qu'elles en ſortent. On ne ſauroit croire en combien de lieux, & ſous combien de climats différens, elle vient avec le même ſuccès. Quant aux propriétés médicinales du lemma, M. *de Juſſieu* ſoupçonne que cette plante convient pour atténuer & diviſer les fluides, & pour lever les obſtructions des viſceres. La ſaveur de cette plante eſt mucilagineuſe comme celle des fougeres.

LEMMAR. *Voyez* LÉMING.

LEMOULEMON. Nom qu'on donne à Cayenne à une eſpece de ſcarabée appelé *capricorne:* voyez ce mot.

LENDE ou LENTE, *lens*, eſt une vermine blanche très-menue, qui reſſemble aſſez à un ciron, & qui nait ſur les cheveux ou poils des hommes & des bêtes: ce n'eſt autre choſe que les œufs des poux qui éclоſent dans leur tems, & qui deviennent de véritables poux. Ces lendes tiennent ſi fort aux cheveux, qu'il n'eſt pas aiſé de les en détacher, il eſt plus facile de les faire mourir par la force de quelque médicament mercuriel, ou par le moyen de la poudre de *ſtaphiſaigre* ou de la *poudre de Capucin*, qui eſt la *cévadille:* voyez ces mots. L'uſage d'un peigne, dont les dents ſont fort ſerrées, les fait auſſi périr: il n'y a guere que les enfans

& les gens mal-propres qui ſoient ſujets à avoir des lendes *Voyez l'article* POU.

LENTILLAC. Nom que les Languedociens donnent à la troiſieme eſpece de *chien de mer*, qui a ſur le dos des taches blanches de la grandeur d'une lentille & d'autres marques en forme d'étoiles. C'eſt le *chien de mer étoilé*.

LENTILLADE. En Languedoc on donne ce nom à la raie au long bec. *Voyez au mot* RAIE.

LENTILLE, *lens*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces, la *petite lentille*, & la *grande*.

La PETITE LENTILLE, *lens minor*, a la racine menue & fibrée; ſa tige eſt aſſez groſſe & haute de neuf pouces, velue, anguleuſe, couchée ſur terre, ou rampante par occaſion, branchue dès la racine. Ses feuilles ſont oblongues, reſſemblantes à celles de la veſce, mais plus petites & velues: il ſort des aiſſelles de ces feuilles des pédicules grêles, qui ſoutiennent chacun deux ou trois petites fleurs légumineuſes, de couleur blanchâtre. A ces fleurs ſuccedent de petites gouſſes courtes, larges, remplies de deux ou trois graines aplaties, orbiculaires, dont la couleur eſt jaunâtre, & dans quelques eſpeces rougeâtre ou noirâtre: cette plante eſt la lentille vulgaire.

La GRANDE LENTILLE, *lens major*, eſt plus belle en toute maniere, & plus grande que la lentille commune: ſes fleurs ſont plus blanches.

On ſeme beaucoup de l'une & de l'autre eſpece de lentilles dans les champs en terre maigre & ſeche: cette ſorte de plante eſt annuelle,

Leurs graines ſont d'un grand uſage pour la cuiſine. Par les monumens des Anciens, il paroit que les Philoſophes ſe faiſoient autrefois un grand régal des lentilles; car Athenée dit, *Liv. IV. Chap.* 18, que c'étoit une maxime des Stoïciens, que le *Sage faiſoit tout bien*, & qu'*il aſſaiſonnoit parfaitement des lentilles*. Par quel contraſte les plus habiles Médecins de nos jours jugent-ils autrement des lentilles? Auroient-elles dégénéré, ainſi que nos eſtomacs? Quoi qu'il en ſoit, toute l'Ecole de Médecine prononce que les lentilles ne conviennent ni comme aliment, ni comme remede: elle

enſeigne que la fréquence d'une telle nourriture trouble la tête, dérange les eſprits, amortit la vue, occaſionne des terreurs nocturnes, engendre la mélancolie, obſtrue les viſceres, &c.

On diſtingue dans les lentilles deux ſubſtances; l'une *membraneuſe*, qui eſt la peau; & l'autre *médullaire*, qui eſt la pulpe. La peau eſt aſtringente, & nourrit peu & mal; la pulpe eſt infiniment meilleure. Tout le monde ſait que la *purée de lentille* eſt aſſez nourriſſante: les Payſans s'accommodent de cette nourriture; mais il y a des provinces où les Payſans mêmes n'en font point uſage, ils les donnent aux chevaux.

LENTILLE D'EAU ou DE MARAIS, *lenticula paluſtris*. C'eſt une plante que l'on trouve dans les lacs, dans les foſſés des villes, & dans toutes les eaux dormantes & qui croupiſſent; elle ſurnage comme une eſpece de mouſſe verte: elle en couvre toute la ſuperficie par une multitude infinie de ſes feuilles très-petites, noirâtres en deſſous, vertes en deſſus, luiſantes, orbiculaires & de la forme des lentilles. Ces feuilles ſont unies étroitement entr'elles par des filamens très-menus & blancs; & de chaque feuille part un filet ou racine, par le moyen de laquelle la plante ſe nourrit.

L'uſage de cette plante eſt extérieur: elle réſout, rafraîchit & calme les douleurs des éryſipeles, des hémorrhoïdes & des hernies des inteſtins. Les canards mangent avec beaucoup d'avidité la lentille d'eau.

LENTILLE DE PIERRE ou LENTICULAIRE. *Voyez* PIERRE LENTICULAIRE.

LENTISQUE, *lentiſcus*. Le lentiſque eſt un arbre quelquefois grand, quelquefois petit, ſelon la nature du ſol où il eſt planté. Il y a pluſieurs eſpeces de lentiſques, qui different les uns des autres par les pays où ils croiſſent & par quelques caracteres de variété: (Conſultez le *Traité des arbres* par M. *Duhamel.*) Ces arbres, dans certains pays, ſont d'un très-grand produit par la réſine qu'on en retire, laquelle eſt connue ſous le nom de MASTIC, *maſtiche*, *aut maſtix*, *ſeu reſina lentiſcana*.

Les lentiſques portent, ſur différens pieds, des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles ſont à étamines, attachées enſemble en maniere de grappes, rougeâtres, & elles naiſſent des aiſſelles des feuilles. Les fleurs femelles qui viennent ſur d'autres pieds, n'ont qu'un calice, point de pétales; mais un piſtil compoſé de trois ſtiles, terminés par des ſtigmates aſſez gros & velus. Les fruits ſont de petites baies rondes, qui noirciſſent en mûriſſant; elles ſont d'un goût acide, & elles renferment chacune un petit noyau. Les feuilles des lentiſques ſont odorantes & aſſez ſemblables à celles du myrte; elles ſont rangées par paire ſur une côte creuſée en gouttiere. Cette côte n'eſt point terminée, comme dans la plupart des feuilles conjuguées, par une foliole unique: cette circonſtance peut ſervir à diſtinguer les lentiſques d'avec les térébinthes.

Les lentiſques ne quittent point leurs feuilles pendant l'hiver; mais comme ils ſont très-ſenſibles au froid, on ne peut point les élever ici en pleine terre, à moins que de les mettre en eſpalier dans une bonne expoſition, & d'en prendre grand ſoin pendant l'hiver. Le lentiſque croit naturellement en Languedoc, en Provence, en Italie, en Eſpagne, aux Indes, & ſur les côtes du Cap Blanc, d'Arguin, de Portendic en Afrique. On le cultive dans l'île de Scio ou Chio, pour en recueillir le maſtic, réſine dont les Turcs font un très-grand uſage. Effectivement il en vient une ſi grande quantité dans cette partie de l'Archipel, que le Grand-Seigneur en retire tous les ans quatre-vingt à quatre-vingt-dix mille livres peſant de maſtic: toutes les îles de l'Archipel enſemble ſont obligées d'en fournir au Grand-Seigneur 300625 livres peſant. La culture de cet arbre ne conſiſte qu'à le provigner; on a par ce moyen beaucoup de jeunes pieds vigoureux, qui fourniſſent plus de maſtic que les vieux. Les lentiſques font la plus grande richeſſe de cette île, & ces arbres ſont réſervés pour Sa Hauteſſe, car ſi un habitant étoit ſurpris portant du maſtic de ſa récolte dans quelque village, il ſeroit condamné aux galeres & dépouillé de tous ſes biens.

C'eſt en Janvier que les Turcs plantent les jeunes lentiſques, qu'ils diſtribuent par intervalles & en pelotons ou boſquets dans la campagne: ils viennent auſſi très-bien de ſemences. Ces arbres fleuriſſent en Mars. On a grand ſoin de bien nétoyer d'herbes & de feuilles le bas des arbres, afin que le maſtic qui tombe à terre ſoit plus propre. On fait aux troncs & aux groſſes branches des lentiſques des inciſions à la fin du mois de Juillet & au commencement d'Août; la réſine coule ordinairement juſqu'à terre, mais il s'en congele en larmes ſur les branches: celle-ci eſt plus eſtimée que l'autre. On commence a ramaſſer la réſine vers le ſeizieme d'Août; cette récolte dure huit jours. On fait enſuite d'autres inciſions au même arbre: la ſeconde récolte commence vers le quatorze Septembre; & quoiqu'on ne faſſe plus enſuite de nouvelles inciſions, le maſtic continue de couler juſqu'au huit de Novembre: on le ramaſſe tous les huit jours, & après ce tems la récolte n'eſt plus permiſe. Pour que la récolte ſoit belle, il faut que le tems ſoit ſec & ſerein. Il ne paroît pas bien certain que les lentiſques qui croiſſent en Italie & en Provence donnent du maſtic, où s'ils en donnent, c'eſt en très-petite quantité; car celui du commerce vient du Levant. Les écorces des lentiſques qui ont reçu des inciſions annuelles ſont plus tailladées & raboteuſes que celles qui n'ont point été inciſées.

On nous apporte des pays chauds le bois de lentiſque; il eſt gris en dehors, blanc en dedans, & d'un goût aſtringent. Comme on lui attribue la propriété de fortifier les gencives, on en fait des cure-dents, & on uſe de ſa décoction pour les gargariſmes aſtringens. En Italie on tire du fruit de cet arbre une huile, par la même méthode que l'on tire celle du laurier en Languedoc. Au Levant, l'huile qu'on en exprime eſt préférée par les Turcs à l'huile d'olive, pour brûler & pour employer dans les médicamens. L'huile de lentiſque poſſede une vertu aſtringente, qui la rend propre lorſqu'on veut reſſerrer, comme dans la chute de l'anus & de la matrice.

Le maſtic eſt une réſine ſeche d'un goût légérement

aromatique, réſineux & aſtringent. Le plus beau doit être en larmes ou petits grains clairs, tranſparens, d'un jaune pâle & d'une odeur agréable; il ſe caſſe net ſous la dent, s'amollit à la chaleur comme de la cire, & s'enflamme ſur les charbons. Les habitans de l'île de Chio mettent preſque tous du maſtic dans leur bouche pour fortifier les dents & les gencives, & pour corriger l'haleine. Ils ont auſſi coutume d'en mêler & d'en faire cuire avec le pain pour le rendre plus délicat au goût.

Comme il y a pluſieurs eſpeces d'arbres qui donnent du maſtic, certaines eſpeces en donnent de plus beau, mais en moins grande abondance: c'eſt ce maſtic de meilleure qualité que les Marchands nomment *maſtic mâle*, ſoit qu'il découle d'un arbre mâle ou d'un arbre femelle; & ils déſignent ſous le nom de *maſtic femelle* celui qui eſt de qualité inférieure. Les meilleurs lentiſques ſe trouvent dans la partie de l'île de Chio qui eſt du côté du Sud. C'eſt ſans doute de ce maſtic mâle que les Dames du ſérail qui ont du crédit, & les Concubines bourgeoiſes de Turquie mâchent preſque continuellement à jeun, pour rendre leur haleine d'une odeur de baume, fortifier leurs gencives & blanchir leurs dents, & pour en prévenir le mal ou le guérir.

On emploie intérieurement le maſtic pour fortifier l'eſtomac, arrêter les diarrhées & les vomiſſemens; il entre dans pluſieurs baumes & emplâtres. On l'étend ſur un morceau de taffetas, & on l'applique ſur la tempe pour calmer les douleurs des dents. Enfin le maſtic ſe diſſout aiſément, & il peut entrer dans la compoſition de pluſieurs beaux vernis. On jette auſſi des grains de maſtic dans des caſſolettes pour des parfums, ou dans le pain avant de le mettre au four. Les Lapidaires mêlent du maſtic commun avec de la térébenthine & du noir d'ivoire, & cet amalgame leur ſert à maintenir les diamans qu'ils taillent & poliſſent.

Toutes les parties du lentiſque, ſes bourgeons, ſes feuilles & ſes fruits, l'écorce des branches & des racines ſont aſtringentes. Dans les Éphémérides d'Allemagne on vante la décoction de bois de lentiſque ſous le titre d'*or potable végétal*, comme une panacée ſinguliere contre la goutte & les catarres; en un mot,

pour aider toutes les fonctions du corps en rétabliſſant le ton des fibres, & en adouciſſant l'acrimonie des humeurs.

LENTISQUE DU PÉROU. *Voyez* MOLLE.

LÉOCROCOTTE, *leocrocotta*. C'eſt, dit-on, un animal d'Ethiopie, de la groſſeur d'un âne ſauvage: il a la croupe du cerf, l'encolure, la queue & le poitrail du lion, & la tête comme un taiſſon: ſes pieds ſont fourchus, ſa gueule eſt fendue juſqu'aux oreilles: il a au lieu de dents un os entier qui lui prend toute la mâchoire. *Pline, Liv. VIII, ch. XX. & XXX.*

On dit que cet animal eſt fort léger & ſurpaſſe tous les quadrupedes à la courſe. On dit encore qu'il naît de l'accouplement d'une lionne & d'une crocotte, ou d'une hyene mâle; & que les crocottes ſont des métis que font les lionnes étant mâtinées. *Geſner* penſe que le léocrocotte eſt un *tigre*. *Voyez ce mot*. Nous regardons l'exiſtence de cet animal comme fabuleuſe.

LÉOPARD, *leopardus*. Eſpece d'animal quadrupede de l'ancien Continent, que nous décrirons, ainſi que l'once, à la ſuite du mot PANTHERE.

LEPAS. Nom donné par les Grecs à un genre de coquillage univalve, & qu'on a rendu en latin par celui de *patella*, parce que ſa coquille reſſemble à une petite jatte ou à un petit plat. On le connoît ſur les côtes de la Normandie, ſous le nom de *berlin* ou *berdin*; en Provence, ſous celui d'*arapede*; ſur les côtes de Poitou & d'Aunis, ſous celui d'*œil de bouc* & de *jambe*. Le lepas rampe ſur les rochers. On a calculé ſa marche la montre à la main: un de ces animaux a avancé pendant une minute huit pouces de long; & ſi l'animal ne ſe repoſoit pas ſi ſouvent, il pourroit avancer d'un pied. La baſe qui eſt à l'ouverture de la coquille, eſt occupée par un gros muſcle qui a preſque autant de chair que tout le reſte du corps de l'animal; ce muſcle n'eſt point couvert par la coquille. Le lepas s'en ſert pour marcher, ou pour ſe fixer fortement ſur la ſurface d'une pierre; les Pêcheurs ont bien de la peine à l'en détacher, en inſinuant la lame d'un couteau entre la pierre & la coquille. L'animal s'en détache à ſa vo-

lonté pour aller à la pâture; mais il meurt s'il ceſſe d'être entouré d'eau. On le mange cru ou cuit.

La coquille de cet animal eſt d'une ſeule piece, aſſez dure; ſa couleur ordinaire eſt griſâtre: on en voit cependant de diverſes autres couleurs: elle eſt nacrée en dedans, non contournée, convexe, & a la figure d'un cône tronqué ou d'un entonnoir très-évaſé. Cette coquille eſt ou entiere & ſimple, ou percée en-deſſus; ou chambrée, ou à appendice intérieur, ou écailleuſe en-deſſus. On prétend que le lepas, dont la coquille eſt perforée en-deſſus, déjecte par cet endroit ſes excrémens.

Parmi ces coquilles conoïdes on diſtingue encore celles dont le ſommet eſt pointu ou obtus, ou aplati ou recourbé: celles enfin dont la robe eſt cannelée ou ſtriée, épaiſſe ou papyracée. Celles que les Conchyliologiſtes appellent le *lepas bouclier*, imitant l'écaille de tortue, eſt marbré en-deſſus & nacré en-deſſous; le *concho-lepas*; le *bonnet de dragon* ou *Chinois*, ſa tête eſt ſaillante, recourbée, & ſa baſe eſt communément revêtue de drap marin; l'*œil de bouc*; la *nacelle*; le *cabochon* ou *toit Chinois*; écailleux en-deſſus & à pluſieurs étages; l'*aſtrolepas*, ou l'*etoile*; le *lepas des Magellans*, percé en-deſſus & rayonné de vert, de violet & quelquefois de roſe; le *lepas chambré*, ſa tête eſt ſaillante, une cloiſon parallele à la baſe occupe près de la moitié du dedans, &c. ces eſpeces ſuffiſent pour donner une idée des caracteres les plus variés de ce genre de coquilles.

On trouve auſſi quelques lepas fluviatiles & beaucoup de foſſiles. On appelle ceux-ci *lépadites* ou *patellites*.

LEPIDOPTERE. *Voyez à l'article* INSECTE.

LEPTURE, *leptura*. Inſecte coléoptere dont les antennes vont en diminuant de la baſe à la pointe, & dont l'œil entoure la baſe. On peut regarder les leptures comme des eſpeces de *cérambix* ou capricornes; elles ſont comme eux de l'ordre des coléopteres qui ont quatre articles aux tarſes de toutes les jambes; elles habitent les mêmes lieux; leurs larves & leurs nymphes ſont les mêmes, & elles n'en different que par

leur corſelet, qui n'eſt point armé de pointes comme celui des *capricornes*. *Voyez ce mot*. Une eſpece de lepture très-curieuſe ſe trouve à Cayenne; elle eſt toute noire. Les deux pattes de derriere ont deux fois la longueur du corps; la cuiſſe eſt renflée près du genou; l'extrémité de la jambe eſt garnie, ainſi que le tarſe, de houppes de poils. On a trouvé cette lepture ſur des roſeaux, dans un lieu marécageux.

LERÉ. Eſpece de chauve-ſouris du Bréſil, & qui eſt la même que celle de Cayenne. *Voyez* CHAUVE-SOURIS.

LERNE, *lernea*. Eſpece de zoophyte ou de ver qui ſe trouve ſur une ſorte de brême, & qui ſe nourrit de ſon ſang. *Voyez* ZOOPHYTE.

LEROT, *mus avellanarum major*. Voyez à la ſuite du mot LOIR.

LETCHI ou LI-CHI. C'eſt un des plus beaux & des plus délicieux fruits qui croiſſent à la Chine, & particuliérement dans la province de Canton; il égale le volume d'une groſſe noix: ſon écorce eſt chagrinée, mince, d'abord verdâtre, enſuite de couleur de ponceau éclatante. Quand le fruit eſt mûr & récemment cueilli, cette écorce ſe termine en pointe: elle enveloppe une eſpece de pulpe mollette, & un petit noyau très-dur de la figure d'un girofle & de la couleur du jais: il n'y a que le mangouſtan & peut-être l'*ata* qui ſurpaſſent ce fruit en bonté: il eſt d'une nature ſi chaude, que ſi l'on n'en uſe point avec modération il fait naître des puſtules par tout le corps. Les Chinois le font ſécher comme nous ſéchons en Europe les pruneaux, & en mangent toute l'année; ils s'en ſervent particuliérement dans le thé, auquel il donne un petit goût rude ou aigrelet, qui leur paroit plus agréable que celui du ſucre. *Voyez* ATA.

LETRE. C'eſt le bois de fer. *Voyez ce mot*.

LEVESCHE. *Voyez* LIVÈCHE.

LÉVIATHAN. Animal dont il eſt parlé dans le *livre de* JOB, *chap.* 40 & 41. Le docte *Samuel Bochard* qui a lu tout ce que l'Ecriture Sainte dit à ce ſujet, prétend dans ſon *Hierozoicon*, *page* 2, *Liv. IV*, *c. XII*, *XIII* & *XVI*, que le léviathan eſt le crocodile, cet animal ſi

difficile à prendre, ſi indomptable, ſi farouche & dont la peau eſt ſi dure. Pour le prouver il tire ſes raiſons d'un endroit du *Talmud*, *au traité du Sabath*, où il eſt dit que le cabith ou chien-marin eſt la terreur du léviathan; il ſoutient que ce cabiht eſt l'ichneumon, & que l'animal dont il eſt la terreur, eſt le crocodile; parce qu'on a cru que l'ichneumon ſe jette dans la gueule du crocodile, s'inſinue dans ſon corps, lui ronge les entrailles & lui perce le ventre: d'où il s'enſuit que le crocodile eſt le léviathan des Hébreux. *Voyez* CROCODILE & ICHNEUMON.

Mais M. *Jault*, Profeſſeur en Syriaque, prétend que le léviathan eſt le dragon-marin; & il s'appuie ſur un paſſage d'ISAIE, *chap.* 27, où il eſt dit: *Le Seigneur viſitera avec ſon épée dure, grande & forte, le* léviathan, *ce ſerpent prodigieux, ce ſerpent tortueux, & il tuera le dragon qui eſt dans la mer.* Voyez DRAGON MARIN.

Les nouveaux Hébreux donnent encore le nom de *léviathan* aux animaux cétacées, tels que la baleine.

LEVRAUT, eſt le jeune lievre; ſa chair eſt fort ſaine. On donne le nom de *lévretaux* aux petits levrauts qui ſont encore nourris par la mere. *Voyez l'article* LIEVRE.

LEVRETTE, eſt la femelle du lévrier; les petits s'appellent *levrons*. Voyez ci-deſſous LÉVRIER.

LÉVRIER. C'eſt une des eſpeces de chien nommé ainſi, de l'uſage où l'on eſt de s'en ſervir particuliérement à la chaſſe du lievre. Le lévrier eſt haut monté ſur ſes jambes, il a la tête longue & menue, le corps fort délié. On diſtingue quatre ſortes de lévriers: 1°. celui dont les Ecoſſois, les Irlandois, les Scythes, les Tartares & autres Peuples du Nord ſont fort curieux, s'emploie à courir le loup, le ſanglier & autres grandes bêtes, comme le taureau ſauvage & le buffle: on l'appelle *lévrier d'attache*. Dans la Scythie il y en a d'aſſez leſtes pour attraper les tigres & les lions; les gens du pays ſe ſervent des plus forts pour garder le bétail, qui n'eſt jamais enfermé.

2°. Le *lévrier de plaine*; c'eſt le plus agile de tous les animaux; les meilleurs ſont en Champagne, en Picardie & en Thrace, à cauſe des grandes plaines

de ces trois Provinces, ce qui oblige à les choisir de grande race, de grande haleine, & d'une extrême viteſſe. Les Portugais choiſiſſent parmi ceux-ci les mieux rablés, gigotés & courts, pour bien courir le lievre ſur les côteaux & les montagnes.

3°. Le *lévrier franc* & le *lévrier métis :* ils ſe trouvent en Eſpagne & en Portugal : on les croit mêlés de quelque race de chiens coureurs, ou de ceux qui rident naturellement. Ces ſortes de chiens, qui ne deviennent jamais gras ni gros, conviennent en ce pays-là, qui eſt inculte & rempli de brouſſailles ; ce qui fait qu'ils ne vont qu'en bondiſſant après le gibier, qui y eſt fort commun : ils ont l'art de l'inveſtir, de maniere qu'ils ne manquent pas de le prendre & de le rapporter : on les appelle ordinairement *charnaigres.* Les métis de cette race ont la queue velue & les oreilles pendantes.

4°. Le petit *lévrier d'Angleterre :* on choiſit les plus hauts pour courir le lapin dans une garenne ou dans quelque lieu clos : on les y tient en leſſe proche des épinieres faites exprès, & qui ſont éloignées des trous où les lapins ſe retirent. Si on veut faire courir le petit lévrier, on bat les épinieres, d'où il ſort un lapin, qui voulant regagner ſon trou ſe trouve barré, & ſouvent pris par le lévrier.

Les lévriers qui ont le palais imprimé de grandes ondes noires, ſont les plus vigoureux ; on choiſit ceux qui ſont tiſonnés, à gueule noire, & qui ont le corps marqueté de très-grandes taches, le pied ſec, une encolure longue, la tête petite & longue, le poil longuet, & plus de chair à la partie poſtérieure qu'à l'antérieure *Voyez l'article* CHIEN.

LÉZARD, *lacertus.* Sous ce nom générique l'on comprend toutes les eſpeces d'animaux vulgairement réputés amphibies, qui ont une reſſemblance commune avec le crocodile, tels que l'alligator, le cordyle, le caméléon, la ſalamandre, le lézard ou dragon volant, le ſeps, le ſcinc, &c. On diſtingue les lézards ſelon la figure de leur tête, de leur queue & par la ſtructure de leurs pieds, ainſi qu'on le peut voir dans la comparaiſon des lézards vulgaires avec les ſalaman-

dres. Les uns ont le dos uni, d'autres l'ont dentelé comme un peigne. Il y en a de terreſtres, & d'autres qui ſont aquatiques, c'eſt-à-dire, qui ne vivent pas indifféremment ſur la terre ou dans l'eau. Tous ont les pieds digités, & leurs femelles conſervent dans leur ventre les œufs qu'elles ont conçus. Nous ne ferons que donner ici la liſte des lézards les plus connus, nous étant réſervé d'en parler à l'article particulier de chacun d'eux.

Le très-grand lézard d'Amérique, nommé des Latins *caudiverbera*, parce qu'il remue continuellement la queue, eſt couvert d'écailles minces, &c. c'eſt une eſpece de *lézard fouetteur*. Voyez CORDYLE. Il y a un autre grand lézard d'Amérique que les François appellent *ſauvegarde*. Voyez ce mot.

Dans cette même diviſion de lézards à écailles minces, des Auteurs placent le *tilcuetz-pallin* de la Nouvelle Eſpagne, le *tecuixim*, le *lézard argus*, le *lézard tigré* d'Amérique, & celui de Ceylan, dont la queue eſt fourchue, *voyez* ASCALABOS; le *lézard étoilé* de la Mauritanie, le *lézard vert & bleu* de l'île de Saint-Euſtache, l'*ameira* de Surinam, le *tamapara* des Amazones, le *lézard roux* de Rio de Janeiro, le *taraguira* & le *tecunhana* de Bayak au Bréſil, le *lézard bleu* de Guinée, le *lézard noirâtre* d'Amboine, le *tamacolin* de la Nouvelle Eſpagne. Les autres lézards les plus connus, ſont les *quelzpales* ou *quet-pateo* du Bréſil, dont la queue eſt par anneaux & épineuſe; le *cutezpallin* du Mexique; le *taraguicoaicuraba* du Bréſil, dont la queue eſt couverte de fines écailles carrées; le *talatec* de Virginie; le *tupinambis* d'Amérique, *voy.* SAUVEGARDE & TEJUGUACU; le *léguana* d'Amérique; le *ſola-ager* de Ceylan; le *galeotes* d'Arabie; le *dragon ophionachus* du Bréſil, qui a une huppe crêtée; le *tecoixin* du Mexique; le *ſenembi* des Indes; l'*heliaca* ou *ſoleil* d'Amérique.

Les lézards qui reſſemblent aux ſalamandres par la figure de leur tête, & par leur langue épaiſſe & charnue, ont le tronc du corps, ainſi que la queue & les pieds comme les lézards vulgaires: ils ſont ovipares, c'eſt-à-dire, qu'ils dépoſent de vrais œufs; tels ſont, l'*ameira* de la Nouvelle Eſpagne, la *ſalamandre camé-*

Iéon d'Amboine, le *tapayakin* du Cap de Bonne-Eſpérance.

Deſcription des lézards vulgaires.

Le LÉZARD GRIS, ORDINAIRE ou COMMUN, *lacertus terreſtris*, a communément cinq à ſix pouces de long, & un demi-pouce de large; ſa tête eſt triangulaire, aplatie, couverte d'amples écailles: il a le muſeau mouſſe & ovale; les yeux vifs, recouverts de leurs paupieres: les oreilles ſituées au derriere de la tête, rondes & bien ouvertes; la gueule grande, formée de deux mâchoires armées de dents fines, un peu arquées: quatre pattes qui repréſentent des mains à cinq doigts, munis de petits ongles crochus: tout le deſſus du corps eſt d'un gris cendré, agréablement varié ſur les côtés, revêtu d'une peau ornée de belles écailles: le deſſous de la gorge eſt fait en maniere de coqueluchon, d'une couleur dorée, luiſante; le ventre eſt d'un vert bleuâtre & garni d'écailles carrées, plus grandes que celles qui couvrent le deſſus du corps: l'anus eſt aſſez grand, & ſitué un peu au-deſſous des pieds de derriere; la queue eſt ronde, de la longueur du corps, & ſe termine en pointe: la langue eſt rougeâtre, aſſez longue & plate, fendue en deux par le bout.

Redi dit que tout lézard mâle a le membre génital double comme les ſerpens, quelquefois même fourchu. Il y en a qui ont double & triple queue; quelques Indiens regardent la rencontre de tels lézards, comme un ſigne certain d'une fortune prochaine.

La cauſe de la bifurcation de la queue du lézard, paroît avoir une ſorte d'analogie avec la vertu réproductrice du polype; cependant cette bifurcation peut être dûe à des pierres, qui en tombant ſur la queue de ces animaux, la coupent en deux ou en trois: la queue vertébrée eſt la véritable & ancienne queue, celle qui n'a point de vertebres oſſeuſes ni cartilagineuſes, mais une eſpece de tendon, eſt la nouvelle queue, qui eſt beaucoup plus mollaſſe & moins fragile.

On a éprouvé que cet animal ne mange que peu ou point durant l'hiver, & qu'il peut vivre huit mois ſans

ſans prendre de nourriture, ce qui lui eſt commun avec la vipere, qui vit ainſi juſqu'à dix mois, & avec la tortue qu'on a vu vivre juſqu'à dix-huit mois. Le caméléon & le limaçon vivent auſſi très long-tems, ſans prendre de nourriture.

Le lézard eſt un animal commun & utile dans les pays chauds, où il détruit un très-grand nombre de mouches & d'autres inſectes incommodes qui ſe multiplieroient exceſſivement. Cet animal dépoſe ſes œufs dans les vieilles maſures, où il ſe retire lui-même pendant l'hiver; & la chaleur de l'air ſuffit ſeule pour les faire éclore.

M. *Needham*, dans ſes *nouvelles obſervations microſcopiques*, a fait un chapitre exprès ſur la langue du lezard, dont nous croyons utile de rapporter l'extrait. La langue de cet animal eſt fourchue, il la lance avec viteſſe: vue au microſcope, elle paroît dentelée comme une ſcie: cela lui ſert pour mieux tenir ſa proie, qui étant ailée lui échapperoit facilement. On en a donné une figure qui a été tirée d'après une langue qu'on avoit preſſée & ſechée entre deux glaces, pour la rendre plus tranſparente, & pour obliger les dents à ſe montrer; car on ne les voit point quand l'animal eſt mort, elles reſtent appliquées contre les bords de ſa langue, & il y a apparence qu'il peut les faire ſortir & rentrer à volonté.

Les lezards gris changent de peau deux fois l'année: ſavoir au printems & en automne, à la maniere des ſerpens: ils aiment beaucoup à ſe chauffer aux rayons du ſoleil; c'eſt peut-être la raiſon pourquoi ils ſont plus communs dans les pays chauds que dans les pays froids. L'hiver ils ſont comme engourdis: au commencement du printems ils ſe réveillent, c'eſt déjà la ſaiſon de leurs amours, ils s'accouplent au commencement d'Avril; dans l'accouplement ils s'entortillent l'un à l'autre de maniere à ne repréſenter qu'un ſeul corps à deux têtes, comme font en pareille occaſion les ſerpens; enſuite ils vont pondre leurs œufs dans la terre au pied des murs expoſés au midi, & où la chaleur de la nature ſuffit, comme nous l'avons déjà dit, pour les faire éclore au bout d'un certain tems. Ils ſe nouriſſent de

mouches, de fourmis, de grillons, de fauterelles, & ſur-tout de vers de terre. Plus il fait chaud, plus ils ſont alertes; ils courent très-rapidement, & ſemblent aimer la préſence de l'homme : de là vient que les Anciens avoient nommé les lézards l'*ami de l'homme* & l'*ennemi du ſerpent*. Ces lézards ſucent avidement la ſalive des enfans, & deviennent quelquefois familiers : on peut les manier impunément & ſans aucun riſque.

Le Lézard vert, *lacertus viridis*, eſt ſemblable au *lézard gris*, mais deux ou trois fois plus grand & même davantage; tout le deſſus de ſon corps eſt d'un vert luiſant, agréable à la vue : il habite ordinairement dans les brouſſailles, les buiſſons & les bruyeres; ſouvent il fait peur aux paſſans par le bruit qu'il excite en courant rapidement à travers les feuilles ſeches, puis ils s'arrête tout-à-coup, & paroît regarder l'homme avec complaiſance : les plus gros ſe trouvent dans les pays chauds. Le lézard vert eſt extrêmement colere, & quand il peut ſaiſir un chien par le nez, il ſe laiſſe entraîner juſqu'à ce que le chien l'ait tué; mais on n'a pas de preuve certaine que ſa morſure ait jamais cauſé d'accident fâcheux. Les chaſſeurs diſent que dans la ſaiſon des nids des oiſeaux, il gobe leurs œufs auſſi fréquemment pour le moins que le coucou, & c'eſt pour cette raiſon principalement qu'il grimpe aux arbres. Si on lui coupe la queue, elle lui repouſſe. M. *Perrault* ayant arraché à un petit crocodile des dents qui branloient, a trouvé dans les avéoles d'autres dents très-petites, mais très-bien formées, qui devoient ſuccéder & croître à la place des premieres : c'eſt ce qui a fait croire à cet Obſervateur, qu'il en eſt de même de la queue du lézard, & que la nature lui en a donné en réſerve des germes qui ſe développent lorſque la premiere queue lui a été enlevée.

Le célebre M. *Duverney* a fait voir que la peau qui couvre la partie interne de la cuiſſe du lézard vert, eſt percée de dix à douze trous qui répondent à autant de glandes.

Le lézard ſe bat quelquefois contre les ſerpens dont il devient communément la proie. Les Africains man-

gent volontiers ces lézards verts. Les Kamtſchadales regardent cet animal comme un eſpion des puiſſances infernales ; auſſi quand ils en trouvent, ils ont ſoin de les couper par petits morceaux. Si le lézard échappe, ils en ſont au déſeſpoir, & craignent à toute heure de mourir ; cela arrive quelquefois par un excès de leur découragement, ce qui augmente la ſuperſtition des autres.

En Médecine on regarde les lézards comme fortifians & réſolutifs : on en prépare une huile par infuſion ou par coction, qui eſt bonne pour les taches de la peau, & pour faire croître les cheveux. M. *Bourgeois* dit qu'on fait auſſi uſage de la poudre de lézards pour faire tomber les dents cariées & gâtées : on met un peu de cette poudre dans le creux de la dent, mais il faut prendre garde qu'elle ne touche pas aux dents ſaines.

LÉZARD D'AMBOINE. Animal très-peu connu en France, & dont le Docteur *Schloſſer* nous a donné la deſcription. *Valentin* qui a voyagé dans l'île d'Amboine, appelle ce lézard, *lézard crêté*, *lézard aquatique*, & les Inſulaires lui donnent le nom de *ſoa-ager*. Ce lézard habite les environs des fleuves, des eaux douces, & quoiqu'il monte quelquefois ſur les lieux eſcarpés, rarement grimpe-t-il ſur les lieux élevés. Il dépoſe auſſi ſes œufs aux environs des rivieres, il choiſit ſur-tout les îles & bancs de ſable qui ſe rencontrent ordinairement aux embouchures des fleuves rapides. Il grimpe communément ſur les arbres ou arbriſſeaux qui ſe trouvent ſur les rives de ces fleuves ; mais dès qu'il apperçoit des hommes ou des chiens, il ſaute bien vîte dans l'eau & s'y cache ſous les rochers : il eſt facile pour lors de l'y prendre, pourvu qu'on approche la main hardiment, car ce lézard eſt auſſi timide que ſtupide : il ne mord pas même celui qui l'empoigne. Ce lézard eſt différent du *léguana*. *Voyez ce mot.*

Le lézard d'Amboine décrit par M. *Schloſſer* a trente-trois pouces de longueur depuis ſa bouche juſqu'à l'extrémité de la queue. La tête & le collier ſont de couleur verdâtre avec des ſtries blanches : ſon dos & ſa queue ſont fauves ; ſa crête, qui regne ſur toute la queue, eſt

d'une couleur perle-fauve, ſon ventre eſt gris, & ſa peau eſt ornée par intervalle de grandes & petites taches blanches : on remarque auſſi ces mêmes taches dans les pieds.

La partie ſupérieure de la tête eſt chargée de tubercules, & couverte de petites écailles rondes. La mâchoire ſupérieure ſe termine en pointe quadrangulaire, & l'inférieure eſt très-obtuſe. Les narines ſont éminentes, les yeux aſſez grands : les oreilles extérieures ſont formées par la membrane nue du tympan fortement étendue, & d'une forme oblongue. Sa langue eſt fort épaiſſe & charnue, les dents des deux mâchoires ſont plates, pointues, & en ſe rencontrant elles ſe placent les unes entre les autres; il n'y a que les dents placées à l'extrémité de la mâchoire, tant ſupérieure qu'inférieure, qui ſoient courtes, rondes & penchées en devant. Chaque ongle des cinq doigts a trois lignes de longueur ou environ. La crête ou aigrete, autrement l'aile de la queue, commence dans la région de l'anus. Cette aile ou crête offre dix-ſept rayons très-viſibles, d'une ſubſtance cartilagineuſe ou oſſeuſe, cependant flexibles. Tout le bord ſupérieur de cette crête eſt garni de cent vingt petites dents aiguës, penchées ſouvent en arriere, & ſemblables à de petites dents de ſcie. La future dorſale a auſſi de ſemblables petites dents, mais plus grandes les unes que les autres, & au nombre de quatre-vingt-dix. La queue eſt ronde, courbée en maniere de tuile creuſe & plus longue que le corps & la tête de l'animal. La crête du mâle eſt plus grande & plus élevée que celle de la femelle: les couleurs de la peau du mâle ſont auſſi plus belles.

La chair du lézard d'Amboine eſt blanche, douce, d'une odeur pénétrante, à peu près ſemblable à la chair de la chevre, & par conſéquent meilleure à manger que celle du lézard appelé *iguane*. Les œufs du lézard d'Amboine étant encore dans l'ovaire ſont jaunes, étant ſortis ils deviennent blancs & oblongs. L'animal ſe nourrit de ſemences & baies d'arbriſſeaux aquatiques, & de petits vers. Le Docteur *Schloſſer* caractériſe bien ce lézard par cette phraſe latine : *Lacerta cauda*,

tereti longa, pinna caudali radiata, ſutura dorſali dentata.

LÉZARD D'EAU. Il n'eſt pas rare de rencontrer dans les baſſins & les foſſés les lézards verts & gris dont nous venons de parler. M. *Long* a obſervé que les lézards de terre ſont moins dangereux que ceux qui naiſſent dans l'eau, de même que les crapauds qui ne ſont pas venimeux dans le froid, le deviennent dans la chaleur: de là vient qu'ils ſont ſi nuiſibles en Italie.

On donne auſſi le nom de *lézard d'eau* à un poiſſon que l'on trouve dans les mers des Indes, & qui eſt aſſez ſemblable aux poiſſons alongés, tels que les merlans & les harengs. Sa tête reſſemble à celle d'une ſauterelle; les yeux ſont placés au-deſſus, ce qui lui donne une extrême facilité d'appercevoir ce qu'il veut prendre ou éviter. Il a préciſément au-deſſous des ouies, une partie charnue qu'il poſe ſur le ſable, & ſur laquelle il ſe balance & ſe tourne comme ſur un pivot, prenant toute l'attitude d'un lézard qui guette ſa proie, ce qui lui a fait donner le nom de *lézard d'eau*. Dès qu'il apperçoit ce qu'il guette ou qu'on s'approche de lui, il s'élance & ſaute par bonds avec une très-grande vivacité. Il a ſur le dos une eſpece de nageoire garnie d'épines, qu'il plie ou redreſſe à volonté, comme la perche, & qui lui ſert de défenſe.

L'aliment le plus ordinaire du lézard d'eau poiſſon, eſt une eſpece de crabe. Celui-ci eſt armé d'un ſeul côté d'une pince, preſqu'auſſi groſſe que ſon corps: dès qu'il voit ſon ennemi, il lui préſente cette pince, dont la vue ſeule apparemment le tient en reſpect ou dans l'inaction; car le crabe continue de manger comme s'il n'avoit rien à craindre: mais comme il faut pour entrer dans ſon trou, qu'il replie cette pince le long de ſon corps, c'eſt ce moment que le poiſſon ruſé ſaiſit pour ſe jeter deſſus, l'enlever & le manger. *Voyez l'Hiſtoire de l'Académie, année* 1751.

LÉZARD ÉCAILLEUX ou DIABLE DE JAVA, *lacertus ſquammoſus Indicus*, nom ſous lequel les François établis aux Indes Orientales, déſignent une eſpece d'animal qui n'eſt point réellement du genre, ni même de la claſſe des lézards. Il y en a même deux eſpeces,

qui toutes les deux ſont des quadrupedes vivipares, & non des ovipares, comme le ſont les lézards. Ces animaux ſont nommés par les Indiens de l'Aſie méridionale, l'un *pangolin*, & l'autre *phatagin*. *Voyez leur deſcription, leur hiſtoire, leurs mœurs ſous ces mots* PANGOLIN & PHATAGIN.

LÉZARD FOUETTEUR. *Voyez* CORDYLE.

LÉZARD GOETREUX. *Voyez* GOITREUX.

LÉZARD DE MER. *Voyez* DRACONCULE.

LÉZARD GRIS. *Voyez à la ſuite de l'article* LÉZARD.

LÉZARD VERT. *Voyez à la ſuite de l'article* LÉZARD.

LÉZARD VOLANT. On le nomme auſſi *dragon ailé*. On en trouve en Amérique dans une des îles du Canada, & en Afrique. Il a ſous le cou une très petite poche: ſes ailes ſont des membranes marbrées de taches brunes, noires & blanches, quelquefois griſes, & ne s'étendent qu'à la volonté de l'animal. Ces animaux s'élançent & volent d'arbre en arbre pour attraper des mouches, des papillons & autres inſectes dont ils font leur nourriture, & l'on prétend qu'ils font leurs nids & pondent comme les oiſeaux, dans des creux d'arbres: leurs œufs ſont bleus, mouchetés de rouge & de la groſſeur d'un pois. On voit cette eſpece de petit lézard dans le cabinet de Chantilly.

LHAMA ou LNAMA. Les Indiens du Chili donnent ce nom aux prétendus *petits chameaux Péruviens*: voyez à l'article PACO.

LIAIS. On donne ce nom à une pierre calcaire blanche, compacte, qui ſonne ſous le marteau quand on la travaille, & qui eſt aſſez dure pour recevoir un poli mat & une belle ſculpture. On en diſtingue de pluſieurs ſortes: il y a le liais roſe qui eſt le plus beau & d'un grain fin; le franc-liais & le liais feraut qui ſe calcinent difficilement au feu & qui ſervent par cette raiſon à faire des chambranles & des jambages de cheminée, des appuis, des baluſtres: toutes ces pierres ſe trouvent aux environs de Paris, & portent depuis ſix pouces juſqu'à huit & dix de hauteur ou plutôt d'épaiſſeur de

banc; mais on peut les ſcier en lames aſſez minces. On en fait auſſi des pavés d'anti-chambre.

LIANE. C'eſt un genre de plantes très-ſingulieres, qui croiſſent très-promtement en Amérique & principalement aux Antilles (il s'en trouve auſſi en Afrique) où l'on s'en ſert au lieu de cordes: ces plantes y ſont fort communes: on y diſtingue ſur-tout, 1°. la *liane à ail*, ainſi appelée parce qu'étant fraîchement coupée elle répand une odeur forte & déſagréable, comme celle de l'ail; 2°. la *liane blanche*; 3°. la *liane crape*; 4°. la *liane franche*; 5°. la *liane à panier*; 6°. la *liane punaiſe*; 7°. la *liane carrée*; 8°. la *liane rouge* ou *liane à eau*; 9°. la *liane ſeguine*; 10°. la *liane tocoyenne*; 11°. la *liane à glacer* ou *liane à ſerpent*. *Chevalier*, pag. 198 à 200, fait mention des *lianes à caconne*, *à chique*, *à bouton*, *à bœufs*, *à tonnelle*.

Les lianes montent en ſerpentant, comme le lierre, autour des arbres qu'elles rencontrent, & après être parvenues juſqu'aux branches les plus hautes, elles jettent des filets qui retombent perpendiculairement, s'enfoncent dans la terre, y reprennent racine & s'élevent de nouveau, montant & deſcendant alternativement. D'autres filamens portés obliquement par le vent ou par quelque haſard, s'attachent ſouvent aux arbres voiſins, & forment ou une forêt impénétrable, ou une confuſion de cordages pendans en tous ſens, qui offrent aux yeux le même aſpect que les manœuvres d'un vaiſſeau. Il n'y a preſqu'aucune de ces lianes à laquelle on n'attribue quelque propriété particuliere, dont quelques-unes ſont bien confirmées: telles ſont celles de l'*ipecacuanha*.

Il y a des lianes auſſi groſſes que le bras, quelques-unes étouffent l'arbre qu'elles embraſſent à force de le ſerrer. Il arrive quelquefois que l'arbre ſeche ſur pied, ſe pourrit & ſe détruit entiérement, & qu'il ne reſte que les ſpires de la liane, qui forment une eſpece de colonne torſe iſolée & à jour, que l'art auroit bien de la peine à imiter. Les ſauvages qui habitent le long de la riviere des Amazones, trempent leurs fleches pour les empoiſonner dans des ſucs extraits de diverſes plantes, & particuliérement de certaines lianes venimeu-

ſes. Ces fleches empoiſonnées par le ſuc de ces lianes, ont la ſinguliere propriété de conſerver leur effet au bout d'un an. L'activité de ce poiſon eſt telle que des animaux qui avoient reſiſté aux poiſons les plus redoutables, tels que l'arſenic, le ſublimé corroſif pris intérieurement, ont ſuccombé preſque en un clin d'œil, ſous une ou deux piqûres légeres de ces fleches empoiſonnées. Les Caraïbes ſe ſervent du ſuc de toulola contre les bleſſures de ces armes mortelles. *Voyez* TOULOLA, *& conſultez le Voyage de M.* de la Condamine.

Dans la Guiane, on ſe ſert de *la liane blanche*, pour les mêmes uſages que les lianes franches & punaiſes, excepté que les Tonneliers ne s'en ſervent pas pour attacher leurs cercles: on en fait d'aſſez bons paniers: ainſi qu'avec la *liane à panier*, dont le nom déſigne l'emploi qu'on en fait particuliérement: celle-ci reſſemble à la liane blanche par la couleur; mais elle en differe par les nœuds. La *liane crape* n'eſt pas plus groſſe qu'une ficelle: on l'appelle auſſi *liane à cordes*. Elle ſert au beſoin, ainſi que la *liane ſeguine*, à amarrer des barrieres, à coudre les panneaux faits de feuilles de baroulou ou baliſier, & à faire des inſtrumens de pêche. La *liane franche* eſt la meilleure du pays, elle dure plus que le clou qui l'attache, mais elle n'eſt pas commune dans les lieux habités: on la vend vingt ſous le paquet de deux cents brins marchands, c'eſt-à-dire, ſans nœuds & de deux braſſes de longueur. On la trempe pour l'employer, elle ſe fend aiſément: on en garnit les bouteilles qu'on appelle *dames-jeannes*; les Tonneliers s'en ſervent pour attacher leurs cercles. La *liane punaiſe* eſt fort rampante, ſon brin eſt de quarante pieds ſans nœuds, elle ſert aux mêmes uſages que la précédente. La *liane carrée* a les mêmes uſages que la liane rouge, & ſe prépare de même; mais elle n'a pas la même propriété de fournir de l'eau à ceux qui auroient ſoif. La *liane rouge* ou *liane à eau*, étant tordue, ſert à faire des barrieres, des amarrages, des paliſſades; elle eſt fort commune & croît fort vite; mais elle ne dure guere qu'un an, étant employée & expoſée à l'air: il y en a d'auſſi

groſſes que le poignet. Etant coupée, elle rend une eau claire & pure, dont les Voyageurs & les Chaſſeurs altérés font un grand uſage; mais il faut obſerver après l'avoir coupée par le bas, d'en couper promptement la longueur de trois à quatre pieds dans le haut pour obliger l'eau à deſcendre, ſans quoi l'eau, au lieu de s'écouler, remonte dans l'inſtant vers le haut de la tige. La liane ſéguine eſt très-bonne en tiſane; elle a d'ailleurs les mêmes uſages que la liane crape. Enfin la *liane tocoyenne* ſert à faire des paniers propres au ménage; ſon écorce qui eſt double, la rend plus difficile à gratter & à préparer: elle naît abondamment dans le pays habité par la Nation appelée *Tocoyenne*. A l'égard de la *liane à glacer*, voyez CAA-PEBA. La *liane à batate* eſt la tige de la batate même: *voyez* BATATE. La *liane timbo* eſt naturelle au Bréſil. *Voyez* TIMBO.

LIBER. *Voyez aux articles* ARBRE & ÉCORCE.

LICHE. *Voyez à l'article* GLAUCUS. C'eſt la *pélamide* des Languedociens.

LICHEN. Nom donné à une famille de plantes, que l'on dit être du genre des *champignons*: voyez ce mot. Les *mouſſes terreſtres* ſont auſſi des eſpeces de *lichens*, ainſi que la *pulmonaire de chêne* & l'*hépatique commune*: voyez ces mots. Le peuple ſe ſert quelquefois de toutes ſortes de mouſſes ou de lichens pour teindre, ſans conſidérer s'ils ſont tous propres à cette opération & à donner une même couleur. Les lichens les plus connus des Teinturiers ſont l'*orſeille* & la *perelle*: voyez ces mots. Le *lichen de genévrier* eſt fort uſité en Suede pour donner aux habits une couleur jaune. M. *Weſtbeck* fait encore mention dans les *Mémoires de l'Académie de Suede*, de la couleur violette & d'un beau rouge conſtant que l'on peut obtenir du *lichen foliaceus umbilicatus ſubtus lacunoſus*, LINN. Ce lichen paroît au coup d'œil comme s'il avoit été brûlé; il eſt auſſi mince que du papier, ſe réduit en poudre pour peu qu'on le touche quand il eſt ſec. Il n'eſt attaché à la pierre que par une ſeule petite racine qui ſe trouve au milieu du lichen, il eſt rempli de tubercules qui ſont creux par deſſous. On recueille ce lichen comme les autres, par un tems humide, afin qu'il ſe

détache plus facilement de la pierre. A ce défaut on arroſe la pierre avec de l'eau: enſuite on le lave, on le fait ſécher, & on en tire la couleur par le moyen de l'urine, comme on fait pour l'*orſeille*.

LICHEN DE GRECE. Il ſert à teindre en rouge; c'eſt le *lichen græcus polypoïdes*, *tinctorius* de *Tournefort*. *Voyez à l'article* ORSEILLE.

LICHENÉE DU CHENE. Nom que l'on donne à une très-belle chenille qui ſe trouve ſur une eſpece de lichen gris-blanc dont elle a les couleurs, & le long duquel elle rampe ſur le tronc du chêne auquel elle s'attache vers la fin de Mai. Cette chenille courbe & plie avec art trois feuilles de chêne, elle en fait une boule, qu'elle enduit intérieurement d'une matiere viſqueuſe, d'une eſpece de ſoie, & cette bourre devient le ſur-tout de ſa coque. Cette chenille devenue chryſalide, produit au commencement de Juillet un beau papillon dont les ailes brodées en point de Hongrie ſont parmi les jeux de la Nature un vrai chef-d'œuvre, qui arrête les yeux du ſpectateur.

LICHI. *Voyez* LETCHI.

LICOCHE. *Voyez à l'article* LIMACE.

LICORNE. Nom donné à un buccin des parages Magellaniques, qui eſt armé en dedans vers l'extrémité inférieure de la levre d'une dent ſaillante. La robe de ce buccin nouvellement connu, eſt de couleur marron, & eſt ornée de ſtries tranſverſales un peu tuilées.

LICORNE DE MER, eſt une eſpece de baleine des mers du Groënland, dont nous avons parlé ſous le nom de *narwhal*, à l'article de la BALEINE. On appelle du nom ſeul de *licorne* l'eſpece de dent ou défenſe de ce cétacée: on la voit auſſi communément dans les Cabinets des Naturaliſtes, qu'on la fait paſſer pour rare & précieuſe dans le Tréſor de S. Denis en France. Le vulgaire l'appelle *corne* ou *dent marine*, en latin *ceratodon*: c'eſt une défenſe qui n'eſt pas ſituée obliquement, ni perpendiculairement, mais ſur le même plan du corps de l'animal, ainſi que le dit M. *Briſſon* dans ſon *Regne animal*, *pag.* 367. Cet Auteur qui appelle auſſi cette partie de la licorne *dent*, dit que le narwhal a à la mâchoire ſupérieure deux dents (il faut

cependant obſerver qu'il n'en a communément qu'une), longues de ſix à ſept pieds, droites, tortillées en ſpirale, qui percent la levre ſupérieure & ſe dirigent en avant. Nous avons vu des cannes faites de cette ſorte d'ivoire & qui étoient de la plus grande beauté. *Voyez* IVOIRE DU NARWHAL.

Des Lithologiſtes appellent *licorne foſſile*, *monoceros*, des portions oſſeuſes foſſiles de grands animaux, & qu'on trouve, ou endurcies ou altérées, à différentes profondeurs de la terre. Les Allemands en emploient beaucoup en Médecine, ſous le nom d'*unicorne foſſile* ou d'*ivoire foſſile*, *unicornu foſſile*. Voyez IVOIRE FOSSILE.

LIEGE, *ſuber*. C'eſt un arbre de moyenne hauteur, qui croît en Italie, en Provence, en Gaſcogne, vers les Pyrénées, en Rouſſillon, en Eſpagne & dans les autres lieux méridionaux. Cet arbre, qui reſſemble beaucoup au chêne vert, a une racine groſſe, longue & dure: elle pouſſe un gros tronc qui jette beaucoup de rameaux, & ſon écorce eſt épaiſſe, fort légere, trés-ſpongieuſe, de couleur grisâtre, tirant ſur le jaune: elle ſe fend d'elle-même & ſe ſépare de l'arbre, ſi l'on n'a pas ſoin de l'en détacher, parce qu'elle eſt pouſſée & chaſſée par l'accroiſſement circulaire de l'arbre, c'eſt-à-dire par une autre écorce qui ſe forme deſſous, & qui eſt ſi rouge qu'on la voit de fort loin. Ses feuilles reſſemblent auſſi à celles du chêne vert, mais elles ſont plus grandes, plus molles & plus vertes en deſſus; ſes chatons & ſes glands ſont pareillement ſemblables à ceux du chêne vert; mais ſon gland eſt plus long, plus obtus, & d'un goût plus déſagréable que celui de l'yeuſe. L'arbre du liege ne ſe plaît guere que dans les terres ſablonneuſes, les lieux incultes & les pays de landes.

Quand les habitans des lieux où croît le liege, veulent faire la premiere récolte de ſon écorce, ils attendent pour cela un tems chaud & ſerein (& que l'arbre ait douze à quinze ans); car s'il arrivoit une pluie immédiatement après la récolte, c'eſt-à-dire quand il n'y a plus que la jeune écorce, elle ſe gâteroit bientôt, & l'arbre ſeroit en danger de périr. Le tems

étant favorable, ils inciſent le tronc de l'arbre tout de ſon long pour tirer l'écorce plus commodément : on n'écorce de nouveau l'arbre que ſix à huit ans après la premiere opération, & ainſi de ſuite pendant plus de cent cinquante ans, ſans qu'il paroiſſe que ce retranchement leur faſſe tort. L'écorce des vieux arbres eſt la meilleure, & ce n'eſt guere qu'à la troiſieme levée qu'elle commence d'être d'aſſez bonne qualité. On a ſoin de tremper auſſi-tôt dans l'eau l'écorce tirée de l'arbre pour l'amollir, on la met enſuite ſur des charbons embraſés, puis on la charge de pierres afin de la redreſſer & de la rendre plate ; après cela on la nettoie, mais elle reſte toujours noirâtre en ſa ſuperficie. Tel eſt le liege qu'on tranſporte en ballots dans toutes les parties du monde, dont on ſe ſert pour faire des bouchons de bouteilles, & qui s'emploie dans la marine à différens uſages : nommément pour ſoutenir ſur l'eau les filets des Pêcheurs : on en couvre les maiſons en certains cantons d'Eſpagne ; on choiſit pour cela le liege en belles tables, uni, peu noueux, n'étant point crevaſſé, d'une épaiſſeur moyenne, léger, mais le moins poreux, & qui ſe coupe net facilement. Les Cordonniers l'emploient auſſi dans les chauſſures des Danſeurs pour les rendre plus élaſtiques, & pour garantir les pieds de l'humidité pendant l'hiver.

M. l'Abbé *de la Chapelle*, Phyſicien très-connu, s'eſt occupé de l'invention d'un moyen qui pût mettre les Marins en état de ſe ſauver, lorſque par des malheurs trop communs ſur la mer, ils ſont obligés d'abandonner leur vaiſſeau, & de ſe livrer aux flots pour eſſayer de gagner la terre à la nage. Ce Savant, pour y réuſſir, a fait faire un habit à nager qu'il appelle *ſcaphandre*. C'eſt une ſorte de caſaque formée par des pieces de liege taillées en quarrés plats, couſues entre deux toiles, & qui s'appliquent parfaitement ſur le dos & ſur la poitrine, il eſt maintenu au pourtour du corps du nageur par le moyen de courroies qu'on fait paſſer entre les cuiſſes & ſur les épaules. Il faut y employer environ dix livres de liege, pour que le corps du nageur ſe trouve en équilibre avec un pareil volume d'eau. Nous avons vu pluſieurs fois M. l'Abbé *de la Chapelle* en

faire eſſai publiquement dans la Seine : c'étoit pendant la ſaiſon des bains. Au moyen de cet habit il s'eſt abandonné ſans crainte au plus fort de la riviere, où il ſe tenoit debout, la tête hors de l'eau & ſi fort à ſon aiſe, qu'il a pu faire uſage d'une bouteille & d'un verre qu'il tenoit dans ſes mains : nous lui avons vu tirer un coup de piſtolet, & figurer à la ſurface de l'eau divers autres exercices qu'il continue de faire depuis pluſieurs années dans la belle ſaiſon & avec ſuccès. Cet Auteur doit publier inceſſamment un Ouvrage ſur la méthode ou l'uſage du ſcaphandre que quelques-uns appellent *ſcamandre*.

L'écorce de liege eſt aſtringente, propre pour arrêter les hémorrhagies & le cours de ventre, ſoit qu'on la prenne à la doſe d'un demi-gros en ſubſtance, ou d'un gros réduit en poudre, ſoit qu'on la prenne en décoction depuis une demi-once juſqu'à une once dans une pinte d'eau. Le liege brûlé & réduit en cendre impalpable, puis incorporé dans de l'huile d'œufs, eſt un bon remède pour adoucir & réduire les hémorrhoïdes.

Ce que les ouvriers appellent *noir d'Eſpagne*, n'eſt que l'écorce du liege, que les Eſpagnols calcinent dans des pots couverts, pour la réduire en une cendre noire, extrêmement légere.

LIEGE FOSSILE ou LIEGE DE MONTAGNE, *ſuber montanum*, eſt une eſpece d'asbeſte en tables plus ou moins épaiſſes & extérieurement ſemblables à du liege : on en trouve dans les Pyrénées, du côté de Campan, & en Languedoc vers le pays d'Alais, &c. Le liege foſſile eſt très-léger ; il eſt compoſé de fibres aſſez flexibles, d'un tiſſu lâche & qui ſe croiſent irréguliérement. Les morceaux de cette eſpece d'asbeſte ſont poreux, comme fongueux, jaunes, brunâtres en dehors, blanchâtres en dedans, & contiennent des matieres hétérogenes qui les font entrer en une ſorte de vitrification. Le liege foſſile des mines de Dannemore en Uplande eſt coloré & confondu avec un ſpath alcalin & criſtalliſé. *Voyez à l'article* ASBESTE.

LIERRE, *hedera*. On donne le nom de *lierre* à deux plantes différentes, qui ſont le *lierre en arbre* & le *lierre*

terreſtre. Ces deux ſortes de végétaux ne ſont effectivement ni de même genre, ni de même claſſe.

Le LIERRE TERRESTRE, TERRETE, HERBE DE S. JEAN, RONDETTE, *hedera terreſtris*. Cette plante qui eſt de la claſſe des labiées eſt le *glechoma hederacea* de M. *Linnæus*, & le *chamæclema* de M. *Haller*. Ce lierre croît dans les lieux humides; il pouſſe des tiges quadrangulaires, rampantes, ſur leſquelles naiſſent des feuilles oppoſées deux à deux, arrondies & crenelées. Ses fleurs ſont diſpoſées par anneaux à chaque aiſſelle des feuilles; elles ſont bleues & d'une ſeule piece en gueule; les ſommets de chaque paire d'étamines ſont pliés de maniere qu'en ſe touchant ils forment une croix; aux fleurs ſuccedent quatre graines, oblongues, arrondies & liſſes, contenues dans un calice. Toute la plante a l'odeur forte & la ſaveur amere. Elle eſt toute d'uſage; cette plante eſt un des meilleurs vulnéraires. Sa décoction, mêlée avec des yeux d'écreviſſe, eſt très-propre pour les chutes, ſur-tout pour réſoudre le ſang grumelé, & guérir la difficulté de reſpirer qui en eſt la ſuite. Cette décoction priſe en lavement eſt très-propre pour appaiſer les douleurs de la colique & pour guérir la dyſſenterie. Le lierre terreſtre eſt encore un remede excellent contre l'aſthme pituiteux; il fond les glaires engorgées dans les glandes bronchiales, il facilite l'expectoration; on s'en ſert auſſi très-fréquemment dans la phthiſie, pour couper le lait dont on fait uſage. C'eſt un très-bon diurétique qui fond & dégage les glaires des reins & de la veſſie. On prétend que le ſuc de cette plante aſpiré par les narines, non-ſeulement adoucit, mais guérit même entiérement le mal de tête le plus violent. On prépare chez les Apothicaires une eau diſtillée, une conſerve, un extrait, un ſirop des fleurs & feuilles de cette plante. On aſſure que le lierre terreſtre effrite les prairies où il ſe trouve.

Le LIERRE EN ARBRE, *hedera arborea*. Cette plante ſi célébrée par les Poëtes, prend différentes formes, ſelon le lieu où elle croît, & ſelon ſon âge; c'eſt ce qui fait que les Auteurs anciens parlent de tant de diverſes ſortes de lierre. Nous voyons ici très-ſouvent cette plante rampante le long des arbres ou des murailles,

dans les jardins, dans les champs & dans les forêts; mais en Italie, en Provence, en Languedoc, elle devient un arbre. Il y a des lierres à feuilles panachées.

Les fleurs du lierre en arbre naiſſent en maniere de paraſol en grand nombre à l'extrémité des ſarmens; elles ſont en roſe, compoſées chacune de ſix pétales, de couleur herbacée. Aux fleurs ſuccedent des baies preſque rondes, égales à celles du genievre, qui contiennent les graines. Les feuilles de lierre qui ſont à l'extrémité des branches ſont à-peu-près ovales; les autres ſont preſque triangulaires, & en général la forme des feuilles varie beaucoup; mais elles ſont toujours fermes, luiſantes, poſees alternativement ſur les branches. Ce qui prouve que le lierre ne tire pas ſa nourriture des griffes par leſquelles il adhere à l'arbre, c'eſt que la plante périt lorſqu'on coupe la tige par le pied. Les lierres ſe greffent naturellement par approche les uns ſur les autres, & forment une eſpece de réſeau qui enveloppe le tronc des arbres auxquels ils ſont attachés.

Les lierres, quoique agreſtes, ſauvages, durs & ſolitaires, peuvent être mis dans les boſquets d'hiver; car on peut les tondre en buiſſons comme les chevrefeuilles; ils ſont très-propres à couvrir les murs auxquels ils s'attachent d'eux-mêmes, & on en peut faire des paliſſades, des portiques qui font un bel effet, ſurtout l'hiver, ainſi qu'on le peut voir à Paris dans le cloître des Peres Capucins du Marais. Quoique les Anciens n'employaſſent guere qu'à l'extérieur le lierre en arbre, *Palmarius* & *Boile* rapportent que ſes baies mûres & pulvériſées en petite doſe, ont été employées avec ſuccès dans une peſte qui régnoit à Londres: on les pulvériſoit dans du vinaigre, ou on les prenoit dans du vin blanc pour exciter la ſueur. Ses feuilles paſſent pour être vulnéraires & déterſives; on emploie leur décoction contre la teigne & contre la gale, & l'on prétend qu'elle noircit les cheveux. M. *Deleuze* dit que ces feuilles trempées dans le vinaigre, font un bon topique contre les cors des pieds. Dans les pays chauds, tels que la Perſe & autres pays orientaux, (même en Suiſſe, dit M. *Haller*) on retire par inciſion du tronc

des plus gros lierres (*hedera arborea*) une réſine en larmes; nommée improprement *gomme de lierre*. Cette réſine doit être d'un brun rougeâtre, à peine demi-tranſparente, d'un goût âcre & aromatique: elle eſt ſans odeur, ſi ce n'eſt lorſqu'on l'approche de la flamme, car alors elle répand une odeur agréable, qui reſſemble aſſez à celle de l'encens oliban. Elle entre dans quelques onguens comme réſolutive. On a prétendu mal-à-propos qu'elle étoit un bon dépilatoire. Les Perſans en font entrer dans la compoſition des aſtringens externes & de quelques vernis. En Europe on fait de petites boules avec le bois dur du lierre en arbre, & on les met dans les cauteres avec ſuccès; car ce bois attire très-bien, & on ne renouvelle guere ces globules qu'une fois le mois: on applique des feuilles de lierre deſſus. Quelquefois les Tourneurs travaillent le bois des gros troncs d'arbres de lierre, & ils en font des vaſes à boire, auxquels on attribuoit autrefois la vertu de laiſſer filtrer l'eau & de retenir le vin lorſqu'on y mettoit des deux liqueurs.

Le *lierre de Bacchus* a ſon fruit doré; il eſt commun en Grece: c'eſt le *hedera dionyſios* des Botaniſtes modernes. Il n'eſt pas ſurprenant que les Bacchantes ayent autrefois employé le lierre pour orner leurs thyrſes & leurs coiffures; toute la Thrace en étoit couverte. Comme le lierre a été ſpécialement conſacré à Bacchus, les Marchands de vin ſont dans l'uſage de faire avec ſes feuilles des couronnes qu'ils attachent devant leurs tavernes: *Hedera penſilis, vinum venale ſignificat.*

On lit dans l'Encyclopédie, qu'il ſe fait à la Chine une eſpece de toile d'ortie d'une plante appellée *co*, qui ne ſe trouve guere que dans la province de Fokien: cette plante eſt une eſpece de lierre, dont la tige donne un chanvre qui ſert à la fabrique de cette toile d'ortie appellée *coupon:* on la fait rouir, on la tille, on rejette la premiere peau, mais on garde la ſeconde, qu'on diviſe à la main, & dont, ſans la battre ni la filer, on fait une toile très-fine & très-fraîche. N'aurions-nous point dans nos contrées, dit M. *Diderot*, des plantes qu'on pût dépouiller de leur premiere peau, & ſous laquelle il y en eût une autre propre à l'ourdiſſage?

Cette

Cette recherche ne ſeroit point indigne d'un Botaniſte. Nous en avons déjà cité pluſieurs de ce genre dans ce Dictionnaire.

LIEVRE, *lepus*. Animal quadrupede plantivore. On donne aſſez communément à ſa femelle le nom de *hâſe*, & on nomme ſes petits *levrauts*. Ces animaux ſont trop connus de tout le monde pour avoir beſoin d'autre deſcription que celle que nous en donnerons, en parlant de leurs mœurs & de leur maniere de vivre.

Les eſpeces d'animaux les plus nombreuſes ne ſont pas les plus utiles, dit M. *de Buffon*, rien n'eſt même plus nuiſible que cette multitude de rats, de mulots, de ſauterelles, de chenilles, & de tant d'autres inſectes dont il ſemble que la Nature permette & ſouffre plutôt qu'elle ne l'ordonne la trop nombreuſe multiplication: mais l'eſpece du lievre & celle du lapin ont pour nous le double avantage du nombre & de l'utilité. Les lievres ſont univerſellement & très-abondamment répandus dans tous les climats de la terre, ſi on en excepte les pays du Nord. Les lapins ſe multiplient par-tout d'une maniere prodigieuſe. *Voyez* LAPIN.

Dans les cantons conſervés pour le plaiſir de la chaſſe on tue quelquefois quatre ou cinq cents lievres dans une ſeule battue. Ces animaux ſont en état d'engendrer en tout tems & dès la premiere année de leur vie: les femelles ne portent que trente ou trente-un jours, elles produiſent trois ou quatre petits, & dès qu'elles ont mis bas elles reçoivent le mâle, elles le reçoivent auſſi lorſqu'elles ſont pleines. Ces femelles ont deux ſortes de matrices diſtinctes & ſéparées, & qui peuvent agir indépendamment l'une de l'autre, ce qui fait qu'elles peuvent concevoir & accoucher en différens tems par chacune de ces matrices, & c'eſt auſſi ce qui eſt cauſe que les ſuperfétations dans ces animaux ſont auſſi fréquentes qu'elles ſont rares dans ceux qui n'ont pas ce double organe.

Il eſt quelquefois aſſez difficile de diſtinguer le lievre d'avec ſa femelle, ſur-tout dans leur jeuneſſe, parce qu'alors les mâles n'ont au dehors ni bourſes, ni teſticules, & que les femelles ont le gland du clitoris proéminent preſqu'auſſi gros que le gland de la verge, &

que la vulve n'eſt preſque pas apparente; de plus les femelles ſont plus ardentes que les mâles, & les couvrent avant d'en être couvertes; c'eſt ce qui a fait dire que dans les lievres il y avoit beaucoup d'hermaphrodites.

Jacques Dufouilloux, dans ſon *Traité de la Vénerie*, dit qu'on peut diſtinguer le mâle en le voyant partir du gîte, parce qu'il a le derriere blanchâtre, comme s'il avoit été épilé, ou bien par les épaules, qui ſont communément rouges & parſemées de quelques poils longs: de plus le mâle a la tête plus courte, plus ronde; le poil des barbes long, les oreilles courtes, larges & blanchâtres: au contraire la femelle a la tête longue & étroite; les oreilles grandes, & le poil de deſſus l'échine d'un gris tirant ſur le noir. Les crottes du mâle ſont plus petites & plus ſeches que celles de la femelle. Ces obſervations ſont utiles aux Chaſſeurs qui ne veulent point tirer une haſe, afin de ne point dépeupler le canton.

Les levrauts ont les yeux ouverts en naiſſant; la mere les allaite pendant vingt jours; après quoi ils s'en ſéparent d'eux-mêmes, ils quittent le gîte natal & vont chercher leur nourriture. Ils ne s'écartent pas beaucoup les uns des autres, ni du lieu où ils ſont nés; cependant ils vivent ſolitairement & ſe forment chacun un gîte à une petite diſtance, comme de ſoixante ou quatre-vingt pas; ainſi lorſqu'on trouve un levraut dans un endroit, on eſt ſûr d'en trouver encore un ou deux autres aux environs. Aſſez paiſibles pendant le jour, la nuit eſt pour eux le tems des promenades, des feſtins, des amours & des danſes. C'eſt un plaiſir de les voir au clair de la lune jouer enſemble, ſauter, gambader & courir les uns après les autres: mais inquiets, défians & peureux par nature, le moindre mouvement, le bruit d'une feuille ſuffit pour les troubler, pour les mettre en alarmes; ils fuient chacun d'un côté différent. Pendant le jour les lievres reſtent à leur gîte, qui eſt un ſillon ou quelque endroit un peu creux; ils dorment beaucoup, & dorment les yeux ouverts, parce que leurs paupieres ſont trop courtes pour pouvoir couvrir commodément leurs yeux. Ils voient mieux

de côté que devant eux; ils paroiſſent avoir les yeux mauvais; mais ils ont, comme par dédommagement, l'ouie très-fine, & l'oreille d'une grandeur démeſurée relativement à celle de leur corps; ils remuent ces longues oreilles avec la plus grande facilité; ils ſemblent s'en ſervir comme de gouvernail pour ſe diriger dans leur courſe, qui eſt ſi rapide qu'ils dévancent aiſément tous les autres animaux. Comme ils ont les jambes de devant beaucoup plus courtes que celles de derriere, il leur eſt plus commode de courir en montant qu'en deſcendant; auſſi quand ils ſont pourſuivis, commencent-ils toujours à gagner les hauteurs: ils marchent ſans faire aucun bruit, parce qu'ils ont les pieds couverts & garnis de poils, même par-deſſous; ce ſont auſſi peut-être les ſeuls animaux qui ayent des poils au dedans de la bouche.

Les lievres prennent preſque tout leur accroiſſement en un an, & vivent environ ſept ans. Ils paſſent leur vie dans la ſolitude & dans le ſilence, mais agités & toujours pourſuivis par la crainte ou par un danger réel; & l'on n'entend leur voix que quand on les ſaiſit avec force, qu'on les tourmente ou qu'on les bleſſe. Ils ne ſont pas auſſi ſauvages que leurs mœurs & leurs habitudes paroiſſent l'indiquer; on les apprivoiſe aiſément; ils deviennent même careſſans, mais ils ne s'attachent jamais aſſez pour pouvoir devenir animaux domeſtiques; ils ſemblent reſſentir la contrainte de l'eſclavage, & ils tournent tous leurs efforts du côté de la liberté, & s'enfuient à la campagne. Comme ils ont l'oreille bonne, qu'ils s'aſſeyent volontiers ſur leurs pattes de derriere, & qu'ils ſe ſervent de celles de devant comme de bras, on en a vu qu'on avoit dreſſé à battre du tambour, à geſticuler en cadence, &c. Il n'y a point lieu de penſer que le lievre rumine, comme quelques Auteurs l'ont avancé; car il n'a qu'un eſtomac, & de plus ſon inteſtin *cæcum* eſt très-grand, ainſi que dans le cheval & l'âne, qui ne vivent que d'herbe & ne peuvent ruminer n'ayant qu'un eſtomac.

Paullini nous apprend qu'un Chirurgien en Pruſſe avoit un lievre qui s'accoupla avec une chatte, & que ce Chirurgien voyant que la chatte ne pouvoit ac-

coucher, lui fit l'opération Céſarienne, moyennant quoi il lui tira du ventre deux petits chats & un levraut. Mais on eſt très-porté à douter d'un pareil fait, lorſqu'on ſait que la femelle du lievre ne peut même rien produire avec le lapin, animal qui paroît avoir tant de reſſemblance avec le lievre.

Le lievre ne manque pas d'inſtinct pour ſa propre conſervation, ni de ſagacité pour échapper à ſes ennemis: il ſe forme un gite; il choiſit en hiver les lieux expoſés au Midi, & en été il ſe loge au Nord; il ſe cache pour n'être pas vu entre des mottes qui ſont de la couleur de ſon poil; voilà ſon terrier. On en a vu qui avoient recours à différentes ruſes; l'un partoit du gite dès qu'il entendoit le cor-de-chaſſe, alloit ſe jeter dans un étang, & ſe cachoit au milieu des joncs; un autre, après avoir été couru des chiens, faiſoit un ſaut & alloit ſe cacher dans le tronc d'un arbre. Ce ſont-là ſans doute les plus grands efforts de leur inſtinct. Pour l'ordinaire, lorſqu'ils ſont lancés & pourſuivis, ils ſe contentent de courir rapidement & enſuite de tourner & retourner ſur leurs pas: ils ne dirigent pas leur courſe contre le vent, mais du coté oppoſé. Les Chaſſeurs prétendent que le lievre a l'odorat très-bon; auſſi lorſqu'on fait une battue, eſt-il néceſſaire de prendre le bon vent.

En général preſque tous les animaux paroiſſent être d'habitude; tous les lievres qui ſont nés dans un même lieu où on les chaſſe, ne s'en écartent guere; ils reviennent au gite: ſi on les chaſſe deux jours de ſuite, ils font le lendemain les mêmes tours & détours qu'ils ont faits la veille. Lorſqu'un lievre, relancé par les lévriers, va droit & s'éloigne beaucoup du lieu où il a été lancé, c'eſt une preuve qu'il eſt étranger, & qu'il n'étoit dans ce lieu qu'en paſſant. Il arrive en effet, ſur-tout dans le tems le plus marqué du rut, qui eſt aux mois de Janvier, de Février & de Mars, que des lievres mâles manquant de femelles en leur pays, font pluſieurs lieues pour en trouver, & s'arrêtent auprès d'elles; mais ces lievres errans regagnent leur canton pour ne plus revenir lorſqu'ils ſont lancés par les chiens. Les femelles qui n'ont pas autant de force & d'agilité que les mâles, ont plus de ruſes & de détours: elles crai-

gnent l'eau & la roſée; au lieu que parmi les mâles il s'en trouve pluſieurs que l'on nomme *lievres ladres*, qui cherchent les eaux & ſe font chaſſer dans les étangs, les marais & les autres lieux fangeux. Ces lievres ladres ont la chair de fort mauvais goût; & en général tous les lievres qui habitent les plaines baſſes ou les vallées, ont la chair inſipide & blanchâtre; au lieu que dans les pays de montagnes, où il y a du ſerpolet & des herbes odoriférantes, ils ſont bien meilleurs. Les femelles ont toujours la chair plus délicate que les mâles. Suivant certains Chaſſeurs il y a une ſorte de lievres qui ſentent ſi fort le muſc, qu'ils font entrer en fureur les chiens qui les ſuivent à la piſte.

La nature du terroir influe ſur les lievres comme ſur tous les autres animaux. Les lievres de montagnes ſont plus grands & plus gros que les lievres de plaine, & ils varient auſſi un peu pour la couleur. Dans les hautes montagnes en Suiſſe & dans les pays du Nord, en Moſcovie, ils deviennent blancs pendant l'hiver, & reprennent pendant l'été leur couleur ordinaire; il n'y en a que quelques-uns, & ce ſont peut-être les plus vieux, qui reſtent toujours blancs, car tous le deviennent plus ou moins en vieilliſſant. En Laponie les lievres deviennent blancs pendant dix mois de l'année, & ne reprennent leur couleur fauve que pendant les deux mois les plus chauds de l'été. Cette blancheur eſt occaſionnée par le froid; mais on obſerve que la partie inférieure des poils la moins expoſée à l'air ne devient point blanche; cette blancheur procure à ces animaux une ſorte de ſureté contre les oiſeaux de proie qui ne les voient pas facilement paſſer ſur la neige. Quoique ces lievres ſoient beaucoup plus communs dans les pays froids que dans nos climats tempérés, on en trouve pourtant quelquefois de ſemblables en France; par exemple, dans la Province de Sologne & notamment ſur la paroiſſe de Vienne, à cinq lieues d'Orléans.

Il paroît que tous les climats ſont égaux au lievre; cependant on en trouve moins en Orient qu'en Europe, & peu ou point dans l'Amérique Méridionale. Les lievres de l'Amérique Septentrionale ſont peut-être

d'une eſpece différente de celle des nôtres ; car les Voyageurs diſent que non-ſeulement ils ſont plus gros, mais que leur chair eſt blanche, & d'un goût tout différent de celui de la chair de nos lievres ; qu'ils ſont tout noirs ; que leur poil ne tombe jamais, & qu'on en fait d'excellentes fourrures. Dans les pays exceſſivement chauds, ſous la Zone torride, en Afrique & en Amérique, on trouve auſſi des animaux que les Voyageurs ont pris pour des lievres, mais qui ſont plutôt des eſpeces de lapins ; car le lapin eſt originaire des pays chauds, & ne ſe trouve pas dans les climats Septentrionaux ; au lieu que le lievre eſt d'autant plus fort, qu'il habite un climat plus froid.

Pluſieurs Auteurs célebres rapportent qu'on a vu des lievres cornus dont les crânes étoient conſervés dans les Cabinets des Curieux. Le Docteur *Salomon Réiſelius* fait mention d'un lievre monſtrueux qui avoit deux corps, huit pattes & quatre oreilles : on rapporte, ce qui paroit bien difficile à croire, que cet animal à double face comme un *Janus*, étant fatigué d'une part ſe retournoit de l'autre, & couroit toujours d'une force nouvelle. On lit dans les *Mémoires de l'Académie, an.* 1700, que M. *Lémeri* apporta à l'Aſſemblée un petit lievre monſtrueux, ou plutôt deux lievres joints enſemble depuis la tête juſqu'à la poitrine : ils n'avoient qu'une tête & qu'une face, quoiqu'ils euſſent quatre oreilles. Ils n'avoient à la place de la bouche qu'une petite cavité pour recevoir les alimens ; cependant ils vécurent quelque tems, & furent pris à la main par un Chaſſeur. L'animal double marchoit dans un bois ; mais faute d'intelligence l'un tiroit d'un côté, l'autre de l'autre, & ils n'avançoient guere. On a dit à M. *Lémeri*, qu'en les ouvrant on leur avoit trouvé à chacun un cœur, un poumon, un eſtomac, le tout bien ſain. On voit dans le Cabinet du Roi un de ces levrauts monſtrueux à deux corps. On en conſerve deux dans le Cabinet de Chantilly. On a vu auſſi plus d'une fois des lievres à deux têtes, à pluſieurs pattes, &c. Ces monſtruoſités ſi fréquentes dans ce genre d'animaux ne dépendroient-elles pas de la double conformation des parties de la femelle ?

La chaſſe du lievre ſe fait pendant le jour : lorſqu'il fait bien chaud le lievre ne part pas ſi-tôt & ſe laiſſe plus approcher : on le rencontre ſouvent au gîte, c'eſt-à-dire couché par terre ſur le ventre. Lorſqu'il y a de la fraîcheur dans l'air par un ſoleil brillant, & que le lievre vient de ſe gîter après avoir couru & hors d'haleine, la vapeur de ſon corps forme une petite fumée que les Chaſſeurs apperçoivent de fort loin, ſur-tout ſi leurs yeux ſont exercés à cette obſervation. J'en ai vu, dit M. *de Buffon*, qui conduits par cet indice partoient d'une demi-lieue pour aller tuer le lievre au gîte : il ſe laiſſe ordinairement approcher de fort près, ſur-tout ſi l'on ne fait pas ſemblant de le regarder, & ſi, au lieu d'aller directement à lui, on tourne obliquement pour l'approcher. Lorſque les blés ſont grands il y établit ſon gîte ; & du lieu où il s'eſt fixé il pratique à l'entour pluſieurs petites avenues par leſquelles il peut fuir librement, parce qu'il en coupe & en abat les épis. Il craint les chiens plus que les hommes ; & lorſqu'il ſent ou qu'il entend un chien, il part de plus loin. On va à la chaſſe du lievre avec des chiens d'arrêt, ou on le force à la courſe avec des lévriers & des chiens courans. On peut auſſi le faire prendre par des oiſeaux de proie. Les ducs, les buſes, les aigles, les renards, les loups, les hommes lui font également la guerre. Il a tant d'ennemis qu'il ne leur échappe que par haſard, & il eſt bien rare qu'ils le laiſſent jouir du petit nombre de jours que la Nature lui a comptés.

Le lievre ſi recherché pour la table en Europe, n'eſt pas du goût des Orientaux ; il eſt vrai que la Loi de Mahomet, & plus anciennement la Loi des Juifs, a interdit l'uſage de la chair du lievre, comme celle du cochon. Sa chair eſt excellente : ſon ſang même eſt très-bon à manger, & eſt le plus doux de tous les ſangs : il diſſipe les taches de rouſſeur & les boutons du viſage. La graiſſe n'a aucune part à la délicateſſe de ſa chair ; car le lievre ne devient jamais gras tant qu'il eſt à la campagne en liberté ; mais il meurt ſouvent de trop de graiſſe lorſqu'on le nourrit à la maiſon. Les cendres du lievre brûlé en entier, ou celles de ſa peau, ſont re-

commandées dans la pierre, dans l'alopécie & dans les engelures: on prétend que ſi l'on frotte les gencives des enfans avec la cervelle du lievre, elle facilitera la dentition; on ordonne auſſi la fiente de lievre pour la dyſſenterie; en fin ſes poils arrêtent les hémorragies.

Les Pelletiers préparent la peau du lievre toute chargée de ſon poil, & en font des fourrures qui ſont très-chaudes, & qu'on croit même fort bonnes pour guérir les rhumatiſmes. Les Chapeliers font uſage du poil du lievre comme de celui du lapin.

LIEVRE MARIN. Nom que quelques Naturaliſtes donnent à deux animaux de mer mous.

LE LIEVRE MARIN VULGAIRE, appelé en Languedoc *lebre de mar*, eſt un poiſſon de rivage dont la peau eſt liſſe: il a le muſeau fait comme le lievre de terre, avec deux apparences d'oreilles. *Rondelet* dit qu'il a la tête ſemblable à celle du ſcorpeno, & deux protubérances au-deſſus des yeux. Ses dents ſe ſerrent les unes contre les autres: elles ſont menues & épaiſſes; à la mâchoire de deſſus, il en a deux qui ſortent du rang des autres. La nageoire du dos eſt grande, & marquée de taches noires: il habite communément dans la bourbe.

L'autre LIEVRE MARIN eſt une eſpece de polype ou de zoophyte rond, très-commun dans l'Océan Britannique, & dans la mer de Bothnie: il eſt épais & d'une figure informe. Sa peau eſt rude & couverte de tubercules pointus & noirs: il a à chaque côté trois rangs de nageoires ou de pattes recourbées, & autant ſur le dos. Celles du ventre ſe tiennent par les extrémités, & forment comme une ſeule nageoire circulaire, dont ce zoophyte ou polype ſe ſert pour s'attacher au fond de la mer & contre les rochers, & pour réſiſter à la violence des flots: on en voit quelquefois au marché à Londres & en pluſieurs endroits d'Angleterre; c'eſt un manger qui eſt plus ou moins bon ſuivant les ſaiſons.

On donne encore le nom de *lievre marin* à une autre eſpece de ver zoophyte qu'on trouve dans la mer & dans des étangs fangeux. Nous en parlerons ſous le nom de *limace de mer*. Voyez ce mot.

LIGAS. Nom donné à une eſpece d'*anacarde* oriental. *Voyez ce mot.*

LIGANS eſt une eſpece de crocodile de l'Afrique. Sa longueur eſt ordinairement de quatre pieds: il a le corps tacheté de blanc, l'œil fort rond, & la peau aſſez tendre: il ne fait guere la guerre qu'aux poules. Les Negres d'Afrique eſtiment ſa chair plus que celle de la meilleure volaille.

LILAC DE TERRE. *Voyez* MOUSSE GRECQUE.

LILAS ou QUEUE DE RENARD DE JARDIN, *lilac.* Plante originaire des Indes Orientales, & que l'on cultive en Europe pour l'agrément. On en diſtingue pluſieurs eſpeces qui different par la couleur de leurs fleurs, & qui s'elevent aſſez haut; d'autres ne ſont que des arbuſtes beaucoup plus petits, tels que les lilas de Perſe. Leur écorce eſt griſe, verdâtre; leur tronc eſt rempli d'une moelle blanche & fongueuſe; les feuilles ſont oppoſées, liſſes, vertes & luiſantes. Les lilas ſe chargent dans le mois de Mai de grappes ou touffes de fleurs, qui font un effet admirable dans les boſquets, tant par leur beauté que par leur odeur délicieuſe; tels ſont les lilas à fleurs bleues, à fleurs blanches, à fleurs pourpres, dont quelques-uns ont les feuilles panachées. Ces eſpeces de lilas ſe ſont naturaliſés dans nos climats & conſervent leur verdure juſqu'aux gelées; c'eſt dommage que leurs feuilles ſoient ſujettes à être mangées par les cantharides.

Les petits lilas de Perſe à feuilles de troêne & à fleurs blanches, & les autres à feuilles découpées & à fleurs bleues, font un effet charmant dans les plates-bandes, & ont encore une odeur plus ſuave que les premiers dont nous avons parlé. A ces fleurs ſuccedent de petits fruits aplatis & ſemblables à un fer de pique.

Les lilas ſe multiplient aiſément par des drageons enracinés que l'on arrache des gros pieds. On peut auſſi coucher les branches pour leur faire prendre racine. Ces arbriſſeaux viennent aſſez bien dans les terrains les plus arides; ils n'exigent aucune culture, mais les lilas de Perſe demandent une terre plus ſubſtantielle.

Le lilas eſt extrêmement amer. La poudre & la décoction de ſes graines ſont aſtringentes. Quelques-uns donnent auſſi le nom de ſyringa au lilas ordinaire. Les Turcs font avec les groſſes branches de lilas, étant vi-

dées de leur moelle, des tuyaux de pipes. *Voyez* SERINGAT.

LILAS DES INDES ou SYCOMORE FAUX: *voyez* AZÉDARACH.

LILIACÉES, *liliaceæ*. Nom donné à une famille de plantes herbacées & vivaces, & qui ont depuis un pouce juſqu'à quinze pieds de hauteur, d'une figure peu rameuſe & ordinairement ramaſſée vers la terre. Leurs racines ſont fibreuſes, communément ſimples. La plupart n'ont point de tiges, ce ſont ſeulement les baſes des feuilles qui s'enveloppant les unes les autres forment une bulbe arrondie. Parmi les *liliacées* qui ont une tige, on obſerve qu'elle eſt peu rameuſe, feuillue ou ſans feuilles.. Ces feuilles ſont dans quelques-unes de ces plantes ſimples, alternes & entieres; dans d'autres, elles ſont oppoſées & même verticillées, comme dans le *lys*, le *fritillaire*, quelques aſperges, &c. elles forment la plupart à leur inſertion une gaine plus ou moins entiere. Les fleurs ſont hermaphrodites dans le plus grand nombre: elles ſont ſans calice, hexapétales, dit M. *Deleuze*, ou monopétales, diviſées en ſix lobes, & renferment trois ou ſix étamines & un ſeul piſtil: tantôt elles terminent les tiges, tantôt elles ſortent des aiſſelles des feuilles ſolitairement ou en ombelle; tantôt elles ſont diſpoſées en épi ou en pannicule. Les unes ſont nues ſans écailles, d'autres ſont accompagnées d'écailles ou ſortent d'une enveloppe commune, qu'on appelle du nom de *ſpathe*, à cauſe de ſa reſſemblance avec celle des palmiers; tels ſont les oignons & les narciſſes. On remarque quelques fleurs doubles dans les liliacées; telles ſont celles de l'iris, du narciſſe, de la tubéreuſe & du muguet. Leur pouſſiere prolifique eſt compoſée de molécules arrondies, d'un blanc jaunâtre, comme tranſparentes; leur fruit eſt une capſule ou baie à trois loges & trois battans qui s'ouvrent du haut en bas. Leurs graines ſont plattes ou rondes, attachées horizontalement au centre du fruit ſur un rang. La force réproductive paroît être des plus grandes dans les individus de la famille des liliacées: il a été accordé à ces plantes, que l'on ne peut pas provigner, de pouſſer des oignons de pluſieurs de leurs

parties. *Voy.* TULIPES, LYS, SCILLE. On range parmi les liliacées, les *joncs*, les *iris*, les *lys*, les *narciſſes*, les *ſcilles*, les *oignons*, les *aſperges*, les *aloès*, l'*yucca*. Voyez ces mots.

LILITH. Suivant les Juifs ſuperſtitieux c'eſt un ſpectre de nuit, qui apparoit en forme de femme, laquelle peut nuire à l'enfantement, & par les myſteres ſecrets de la cabale, enleve les enfans, les tue & s'envole dans les airs. Voilà de ces hiſtoires fabuleuſes, de ces contes ridicules que des Juifs cabaliſtiques ont débité & débitent encore dans les pays par où ils paſſent. Ils prétendent même tirer cette hiſtoire du premier chapitre de la Geneſe, qu'ils expliquent à leur maniere. Ainſi il faut nier l'exiſtence du *lilith*, de même que celle du *loup-garou*, des *lutins*, des *fées*, des *revenans* & autres fantomes nocturnes, ſi propres à troubler l'ame, à l'inquiéter, à l'accabler de craintes & de frayeurs.

LILIUM LAPIDEUM. C'eſt le *pentacrinus* ou l'*encrinus* ou *encrinite* à colonne étoilée des Lithographes, dont nous parlerons au mot *palmier marin*. C'eſt le *lilien-ſtein* des Allemands ou *lys de pierre* des François.

Le lilium lapideum eſt une pétrification communément ſpatheuſe & très-rare; on diroit des branches d'encrinites dont les vertebres articulées enſemble & qui partent d'une tige ou racine commune, aſſez ſemblable à la baſe d'un artichaut, imitent aſſez bien un lys à cinq ou ſix pétales, dont les feuilles ne ſont point encore épanouies. L'on prétend que c'eſt une eſpece de *tête de méduſe*, ou d'*étoile de mer arbreuſe*, devenue foſſile à l'inſtant où ſes membres étoient en contraction. *Voyez ces différens mots & l'article* ZOOPHYTE. *Agricola*, *Lib. V. de Natur. Foſſil.* dit qu'il s'en trouve dans les foſſés qui regnent autour des murs de la ville d'Hidelsheim en Weſtphalie. On en trouve dans le ſchiſte, dans le marbre en Suiſſe, en Lorraine & en Gothland.

LIMACE ou LIMAS, *limas nudus*, eſt un reptile terreſtre, qui vit ſans coquille, tout nu, & qui ne differe des limaçons que parce qu'il eſt plus alongé, & qu'il n'a point de robe teſtacée.

Les Naturaliſtes comptent pluſieurs eſpeces de limaces ou limaçons incoques. Il y a celles des champs, celles des caves & celles des bois; les unes noires, les autres griſes, tachetées ou non tachetées; d'autres jaunes, ſemées de taches blanches; d'autres brunes ou toutes rouges: cette derniere eſpece eſt la plus commune. En voici la deſcription.

La LIMACE ROUGE, *limax ruber*, eſt de la groſſeur & longueur de l'index, peſant une once & demie, ou environ: elle peut s'étendre beaucoup plus: ſa peau eſt double, l'extérieur eſt ſillonné par compartimens & d'une ſubſtance de cuir; l'intérieur eſt fibreux, & criblé d'une infinité de pores: ſon manteau ou coqueluchon a la forme d'un bouclier d'un rouge de brique & dur, il lui tient lieu de coquille, le deſſous eſt d'un blanc jaunâtre. C'eſt ſous cette partie (le manteau) que l'animal cache ſa tête, ſon cou & ſon ventre, toutes parties qui n'ont point de forme fixe. Cet animal a quatre cornes, qui lui ſervent à ſe conduire à tâtons, ſans yeux, mais qui ſont terminées par un petit globule noir, comme dans les eſcargots. On remarque de plus que l'animal fait ſortir & rentrer ſes cornes de la même maniere que les doigts d'un gant: il a encore à la tête une dent faite en croiſſant, armée de quinze pointes, ſituées à la mâchoire d'en haut. Deux petites pierres ſableuſes & perlées ſe tirent auſſi de la limace, l'une de ſa tête & l'autre de ſon dos. Ces oſſelets portent le nom de *pierres de limace:* ils ſont fort vantés des Charlatans, qui ſont accroire au peuple qu'étant attachés au bras, ils guériſſent de la fievre tierce, mais ils n'ont pas d'autres vertus que la *pierre à chaux*. La tête de cet animal eſt diſtinguée de la poitrine par une raie noire, comme la poitrine l'eſt du ventre. Cet animal qui ſe trouve particuliérement dans les bois eſt la plus grande des limaces, & elle vit encore long-tems étant coupée par morceaux; c'eſt peut-être la raiſon pour laquelle M. *Linnæus* met la limace dans la claſſe des vers, & du genre ou de l'ordre des zoophytes. Le Docteur *Muralto* a fait pluſieurs fois cette obſervation; & il ajoute encore que ſi on ôte le cœur à cet animal, il n'en meurt pas à

l'inſtant. Les limaces de caves, qu'on voit auſſi contre les murs des puits & autres lieux humides ſont griſes en deſſus & blanches en deſſous, leur corſelet eſt marqué de taches & de raies noires. Les limaces des champs ſont ou rouges, ou griſes, ou noires, mais ſont fort petites: elles font un ravage conſidérable dans les champs pendant l'automne quand elles ſont nombreuſes; heureuſement qu'une gelée un peu forte les fait périr preſque toutes.

Les limaces ſont hermaphrodites comme les eſcargots, en ſorte que chacune d'elles donne la fécondité à une autre, de qui elle la reçoit en même tems. Dans l'accouplement la partie maſculine, qui eſt d'un bleu pâle, ſe gonfle conſidérablement, & ſort par une large ouverture, ſituée au côté droit du cou, près des cornes: cet organe, qui eſt de même forme & de même grandeur dans les deux ſexes, eſt une eſpece de cordon, que les deux individus, quand ils veulent s'accoupler, pouſſent au dehors par un mécaniſme ſemblable à celui qui fait ſortir leurs cornes. On trouve quelquefois les limaces en cet état, dans une attitude ſinguliere; c'eſt-à-dire, ſuſpendues en l'air, la tête en bas, & accrochées à un tronc ou à une branche d'arbre, queue-à-queue, par une aſſez groſſe corde, filée de leur propre bave. *Redi* dit en avoir vu paſſer trois heures en cet état, & que pendant tout ce tems les cordons qui ſortent hors du corps s'entrelacent, s'agitent, ſe contractent, & ſe couvrent enfin d'une écume ſavonneuſe, blanchâtre, qui eſt leur liqueur ſpermatique.

Leurs œufs ſont ſphériques, bleues, ovales; mais quand ils ſont prêts à éclore, ils jauniſſent un peu. Les œufs des eſcargots ſont blancs & ronds.

Les limas ou limaces, autrement dites *licoches*, ſe nourriſſent, ainſi que les limaçons, d'herbes, de champignons, de papier mouillé; nous avons dit que ces ſortes d'animaux ſe plaiſent dans les bas près, dans les lieux ſouterrains & limoneux, où le ſoleil ne donne que peu ou point; quelquefois ſur des montagnes, dans des forêts ombrageuſes, en un mot dans des endroits frais, couverts & humides, même dans des jar-

dins, parmi les plantes potageres; elles aiment les ſaiſons pluvieuſes; elles ne peuvent reſter long-tems au ſoleil; elles ſemblent s'y réſoudre ou fondre en une matiere viſqueuſe dont elles abondent: la trace de leur marche eſt marquée par une couche de glu luiſante, ſur la terre, ſur les murs & ſur les arbres, par où elles ont paſſé; cette marche eſt fort lente; c'eſt même une allure qui a paſſé en proverbe.

Si l'on ſaupoudre bien une limace avec du ſel commun, du nitre ou du ſucre, elle jette auſſi-tôt au dehors une grande quantité de matiere viſqueuſe, fort tenace, & pour l'ordinaire de deux couleurs, c'eſt-à-dire jaune & blanche. Cette matiere devient épaiſſe comme de la colle, & au bout de quelques minutes, la limace enfle, ſe roidit & meurt: ſi l'on conſidere alors la peau de cet animal, ſéparée des parties internes, au lieu de la trouver épaiſſe & dure comme elle eſt ordinairement, on la trouve flexible, très-mince & ſeche, parce qu'elle a perdu toute ſon humeur viſqueuſe.

Les limaces ſont rafraîchiſſantes, humectantes & pectorales; on s'en ſert intérieurement contre la toux & le crachement du ſang: nous nous étendrons plus au long ſur les vertus de cet animal, en parlant de celles des limaçons en général. On nomme quelquefois la limace *limaçon rouge*.

LIMACE DE MER, *thetis leporina*. LINN. Elle a une grande reſſemblance extérieure avec la limace terreſtre, ou avec un limaçon hors de ſa coquille; elle a le ventre plus gros & moins viſqueux; & au lieu du capuce que porte la limace de terre, elle a deux expanſions membraneuſes qui lui ſervent de nageoires. On en trouve dans la mer des Indes, qui ſont plus grandes que les nôtres: elles ſont de couleur rouſſe, noirâtres ſur le dos.

Redi qui a donné la Deſcription anatomique des limaces terreſtres & de mer, dit qu'il ne ſait pas pourquoi l'on a donné à ces dernieres le nom de *lievres marins*; à moins que ce ne ſoit, dit-il, parce que quand elles étendent leurs cornes poſtérieures, & retirent les cornes antérieures, elles paroiſſent au premier coup

d'œil, avoir quelque reſſemblance imparfaite avec le lievre, dont les longues oreilles peuvent être repréſentées par ces cornes. On regarde cette limace comme venimeuſe au toucher; ſi on en mange, elle excite un vomiſſement & un dévoiement d'eſtomac, procure des ſueurs froides, rend d'abord la peau livide, enſuite plombée, ſupprime les urines, ou les colore en rouge, cauſe même l'alopécie ou la chute des poils: broyée avec de l'huile, c'eſt un excellent dépilatoire.

LIMAÇON, *cochlea*, eſt un coquillage univalve, ou un ver teſtacée ovipare, & qu'on ſait être androgine ou hermaphrodite comme la limace; & conſéquemment il a, par rapport à la génération, un plus grand appareil d'organes que la plupart des autres animaux. Chaque individu réunit en lui les deux ſexes, il peut en faire uſage en même tems; mais il ne peut ſe paſſer d'un autre individu, pour opérer la fécondation. Les organes de la génération ſont difficiles à trouver dans ce ver teſtacée; M. *Adanſon* dit qu'il faut les chercher entre les deux cornes qui ſont ſur la tête de l'animal. Nous ne rapporterons point ici tout ce que *Swammerdam*, *Liſter*, *Rondelet*, *Aldrovande* & pluſieurs autres ont écrit ſur les limaçons, nous nous bornerons à en faire connoître les obſervations les plus curieuſes, & nous y ajouterons la diviſion de deux Conchyliologues modernes. Nous parlerons d'abord du limaçon des jardins ou eſcargot commun, de la maniere dont il naît, croît & ſe reproduit, &c. puis des limaçons de mer.

Le LIMAÇON DE TERRE, *cochlea terreſtris*, qui eſt le *colimaçon* des jardins, ou l'eſcargot commun & terreſtre, ou limas à coquille, eſt un ver oblong ovipare, ſans pieds ni os intérieurs, compoſé d'une tête, d'un cou, d'un dos, d'un ventre & d'une ſorte de queue, enfermé dans une coquille d'une ſeule piece, qui eſt plus ou moins grande compoſée de cinq ſpirales; d'où il ſort en grande partie, & où il rentre à ſon gré. Cette coquille perd ſa couleur à meſure que l'animal vieillit. La peau de l'animal eſt un tiſſu tendineux, plus liſſe & plus luiſante ſous le ventre; plus terne, ſillonnée & grenée ſur le dos; capable d'une grande extenſion &

contraction; pliſſée & fraiſée ſur les bords, formant de chaque côté comme des ailes, par le moyen deſquelles il rampe ſur la terre & monte ſur les arbres d'un mouvement vermiculaire ou d'ondulation, qui lui tient lieu de pieds. Toute ſa tête ſort de la coquille, comme une bourſe qu'on retourneroit: on y remarque quatre cornes très flexibles, deux grandes & deux petites; les premieres ſont les ſupérieures, elles ſont de figure conique, un peu tranſparentes, arrondies par le bout, longues de huit lignes, & garnies à leur extrémité d'une liqueur jaunâtre, qui contient un petit point noirâtre, qu'on n'obſerve point au bout des petites cornes. On eſt encore fort indécis ſur l'uſage de ces cornes; les grandes font-elles la fonction d'yeux ou de lunettes d'approche, & les deux petites lui tiennent-elles lieu d'antennes ou de bâtons (*tentacula*) pour tâter le terrain qui l'environne, afin de diriger ſa route, ou ſeroient-elles l'organe de l'odorat? Ces cornes ſont d'un ſentiment exquis, le moindre obſtacle à ſon paſſage les lui fait retirer avec une extrême promtitude; ainſi il les fait ſortir de ſa tête, les alonge & les retire à volonté. On diroit cependant que l'animal s'en ſert, ſur tout des grandes, comme les aveugles font d'un bâton pour reconnoitre par l'attouchement le corps qui les embarraſſe. Auſſi le limaçon marche-t-il à tâtons. Mais s'il peut ſatisfaire à tous ſes beſoins, quoique privé de ſes cornes, on pourroit conclure qu'elles ſont un ornement & non une armure. La bouche du limaçon eſt aſſez grande, béante, forte & formée de deux levres ou mâchoires; il n'y a que la ſupérieure qui ſoit armée d'un oſſelet rougeâtre & crenelé comme une ſcie.

Le Docteur *Muralto* a donné l'anatomie de cet animal, mais les détails en ſont trop longs pour le ſuivre ici; nous dirons ſeulement qu'il a vu le cœur de cet animal palpiter, & faire ſon mouvement naturel de dilatation & de contraction. On trouve dans le basventre une ſubſtance graſſe, viſqueuſe, gluante, qui s'attache fortement aux doigts; elle eſt jaunâtre & collée aux inteſtins; on en fait la pommade de limaçon, qui eſt bonne pour les boutons du viſage: c'eſt cette même mucoſité qui venant à ſe ſécher dans les lieux par

par où le limaçon a rampé, luit comme des feuilles d'argent. Le limaçon rend, de tous les endroits de ſon corps, & particuliérement de ſes parties inférieures, une ſi grande quantité d'humeur, qu'il ſemble plutôt nager que ramper. La ténacité de cette humeur viſqueuſe & graſſe le colle ſur les murailles, l'empêche de tomber, & d'être pénétré, ſoit par l'air, ſoit par l'eau. Pour ménager une liqueur ſi précieuſe, & qui ſemble être l'eſſence de ſa vie, il a grand ſoin d'éviter les ardeurs d'un ſoleil brûlant qui la deſſécheroient, & le feroient périr. Il habite communément les lieux frais. Quand le limaçon veut ſe mettre en quête, il étend ſes deux appendices muſculeuſes ou ailes rampantes, qui en reſſerrant leurs plis de devant, ſe font ſuivre de ceux de derriere & de tout le bâtiment oſſeux qui poſe deſſus. Ce bâtiment eſt ſa coquille, il la porte par-tout avec lui. Cette coquille eſt formée par juxtapoſition, comme toutes les autres demeures des teſtacées. *Voyez ce que nous en avons dit au mot* COQUILLE.

Le limaçon terreſtre réunit dans ſa coquille deux avantages auſſi ſinguliers que difficiles à concilier, la légéreté & la ſolidité, & il ſemble ne tenir à ſa coquille que par le gonflement de toutes ſes parties qu'il retire de toute ſa force vers la pointe intérieure de cet oſſement. On n'y découvre point le ligament, c'eſt-à-dire, le muſcle tendineux qui attache les autres teſtacées à leurs coquilles; peut-être que tous les vers teſtacées univalves ſont dans le même cas. Il n'y a guere que les bivalves qui ayent très-ſenſiblement ces muſcles: en effet, un limaçon mort dans l'eau bouillante ſera aiſément tiré en entier de ſa coquille par le moyen d'une aiguille; mais une moule, une huitre, &c. ſeront toujours attachées par un muſcle. On voit ſur quelques coquilles de limaçons terreſtres deux ou trois raies ou bandes, tracées de largeur inégale & de couleurs différentes, coupées par un grand nombre de lignes tranſverſales ou en zigzag; telles ſont les coquilles des limaçons de jardin: il y en a d'une ſeule couleur, jaune ou roſe, avec un liſeré noir.

Aux approches de l'hiver le limaçon s'enfonce dans la terre, ou ſe retire dans quelque trou, quelquefois

ſeul, mais ordinairement en compagnie. Il forme alors avec ſa bave à l'ouverture de ſa coquille un petit couvercle blanchâtre, aſſez ſolide, & il ſe renferme entiérement. *Voyez le mot* Opercule *à l'article* COQUILLAGE, *vol. II. pag.* 635.

Ce couvercle met l'animal à l'abri des injures de l'air & de la rigueur du froid : il demeure ainſi fix à ſept mois ſans mouvement & ſans prendre aucune nourriture, juſqu'à ce que les feuilles commencent à poindre, en un mot, que le printems ramene les beaux jours. Avec l'appétit tous ſes beſoins renaiſſent : il ouvre ſa porte, pouſſe en dehors une membrane que l'on appelle *plaque*, & que nous avons dit s'étendre en eſpece d'ailes des deux côtés; alors il va jouir des agrémens de la belle ſaiſon & chercher de quoi réparer des forces un peu épuiſées par le jeûne de l'hiver. On les voit monter par-tout, ſur les eſpaliers, les arbres au vent, les haies, &c. Pour examiner facilement la marche de cet animal, il ſuffit de le mettre dans un bocal de verre, auſſi-tôt il rampera & laiſſera auſſi voir l'intérieur de ſa bouche. Mais écoutons M. *Weiſs* ſur le mouvement progreſſif du limaçon. Sa démarche dépend d'un plus grand nombre d'organes que chez les chenilles dont nous avons admiré l'appareil. Le plan ſur lequel rampe l'*eſcargot* ſert de baſe aſſez fixe pour ne pas céder aux impreſſions des muſcles qui tiennent lieu de pieds à l'animal. Quelle prompte tranſmiſſion d'un mouvement d'un muſcle à l'autre, lorſque l'animal les contracte ſucceſſivement le long du ventre, de derriere en avant cinq à ſix fois plus vîte que la progreſſion de ſon corps ! Cette tranſmiſſion eſt très-viſible à travers d'une glace ſur laquelle on fait ramper l'eſcargot : on obſerve qu'elle repréſente aſſez bien l'ondulation de l'eau agitée par le vent. Si le Lecteur veut ſe donner la peine de lire l'article *Scolopendre terreſtre*, il verra que la progreſſion de l'eſcargot ſe fait par un mouvement auſſi uniforme & un mécaniſme à-peu-près ſemblable à ce que l'on obſerve dans la ſcolopendre terreſtre; la différence eſt que l'eſcargot ſe ſert de muſcles au lieu de pieds, & qu'il rampe plus lentement. Cette démarche uniforme ſemble favoriſer

la délicateſſe de ſes cornes dans le cas d'un obſtacle qui ſe préſenteroit en chemin. La nourriture de l'eſcargot conſiſte en feuilles de plantes, &c. qui lui ſervent auſſi de paraſol. Les Jardiniers ſavent mieux que perſonne que ces animaux font un grand dégât dans les jardins potagers & fruitiers, ſur-tout pendant la nuit & dans les tems pluvieux ou de brouillards: ils attaquent auſſi les feuilles de vigne, de pois, de féves, de veſces & de lentilles, & les attendriſſent avec leur bave. Une tortue dans un jardin eſt le meilleur deſtructeur de limaçons qu'on ait pu trouver juſqu'ici: les lézards, les grenouilles, les corbeaux, les vanneaux & les hériſſons en ſont auſſi les ennemis.

M. *de Réaumur* a donné l'hiſtoire d'un inſecte qu'il appelle *inſecte des limaçons*, parce qu'il habite tantôt la ſurface extérieure d'une des parties du corps du limaçon, & tantôt va ſe cacher dans les inteſtins de cet animal. Le pou dont il eſt queſtion eſt facile à obſerver, lorſque le limaçon eſt entiérement renfermé dans ſa coquille: on peut auſſi le remarquer dans diverſes autres circonſtances. Cet inſecte marche preſque continuellement avec une viteſſe extrême. Si la coquille eſt fermée, il attend pour voyager que le limaçon ouvre ſon anus, lequel eſt placé dans l'épaiſſeur du collier. L'inſecte ſaiſit le moment favorable qui lui donne une vaſte entrée dans les inteſtins du limaçon. Il paroît que les inteſtins de ce coquillage ſont le ſéjour que ces ſortes de poux aiment le mieux, & que le limaçon les pouſſe ſur ſon collier toutes les fois qu'il fait ſortir ſes excrémens. La ſechereſſe leur eſt favorable; c'eſt auſſi le tems où l'on doit chercher à les voir. M. *de Réaumur* dit en avoir alors compté plus de vingt ſur le même limaçon, dont le corps ſeul eſt un terrain convenable à ces inſectes; car on ne les voit guere ſur la coquille, à moins qu'on ne les force d'y aller: leur couleur eſt blanchâtre, mêlée d'une nuance roſe.

Nous avons omis de dire que le limaçon a au côté droit du cou un trou aſſez grand, qui eſt en même tems le conduit de la reſpiration, la vulve & l'anus; c'eſt par-là que ſortent au beſoin les parties maſculines

& féminine toutes prêtes à faire leurs fonctions. Cela n'arrive pleinement qu'après qu'un limaçon en a rencontré un autre de ſa même eſpece pour la couleur de la coquille & de la même groſſeur ; & que par pluſieurs mouvemens préliminaires plus vifs, & pour ainſi dire plus paſſionnés qu'on ne l'imagineroit d'une eſpece auſſi froide, ils ſe ſont mis l'un & l'autre dans une même diſpoſition, ou ſe ſont aſſurés d'une parfaite intelligence. Ils ont une autre agacerie fort ſinguliere : outre les parties mâle & femelle il leur ſort, par la même ouverture du cou, un aiguillon fait en fer de lance à quatre appendices, qui ſe termine en une pointe très-aiguë & aſſez dure quoique friable : comme les deux limaçons tournent l'un vers l'autre la fente de leur cou, il arrive que quand ils ſe touchent par cet endroit, le carquois ou aiguillon de l'un pique l'autre ; & la mécanique qui fait agir cette ſorte de fleche ou de petit dard, eſt telle qu'il abandonne en même tems la partie à laquelle il étoit attaché, de maniere qu'il tombe par terre, ou que le limaçon piqué l'emporte. Ce limaçon ſe retire auſſi-tôt ; mais peu de tems après il rejoint l'autre, & le pique amoureuſement à ſon tour. Après quoi l'accouplement ne manque jamais de s'accomplir. Ainſi ils ſe fécondent l'un l'autre par une action réciproque & ſimultanée.

Les limaçons ont coutume de s'accoupler juſqu'à trois fois de quinze en quinze jours : à chaque accouplement on voit un nouvel aiguillon ; enſuite ils ſe joignent, & leur accouplement dure dix à douze heures ; ils paroiſſent alors comme engourdis : leur matiere ſéminale eſt d'une conſiſtance de cire. *Lémery* dit qu'on peut voir facilement la mécanique de cet accouplement, en faiſant mourir dans le vinaigre ces animaux accouplés.

Environ dix-huit jours après l'accouplement, les limaçons pondent par l'ouverture de leur cou une grande quantité d'œufs, qu'ils cachent en terre avec beaucoup de ſoin & d'induſtrie. Ces œufs ſont blancs, ſphériques, revêtus d'une coque molle & membraneuſe, collés enſemble par une glu imperceptible en maniere de grappe, & gros comme des graines de

veſce. Au reſte la groſſeur des œufs varie ſuivant la groſſeur du limaçon : ces œufs écloſent au printems.

On diſtingue aux environs de Paris pluſieurs ſortes de limaçons terreſtres à coquilles ; ſavoir, le *limaçon des vignes*, celui *des jardins*, les gros *eſcargots des bois & des près*, enſuite la *lampe antique*, le *cornet de St. Hubert ;* ceux qui ſont appelés la *luiſante*, la *livrée*, l'*élégante*, la *ſtriée*, le *grain d'orge*, la *nompareille*, le *barillet*, l'*épiderme*, le *bouton*, le *petit cornet*, ſont des limaçons de bruyeres, ou de montagnes, ou de bordures des bois, où ils ſe nourriſſent de thym, de ſerpolet & d'autres herbes odoriférantes qu'ils aiment beaucoup. Les limaçons des prés vivent de ſainfoin, de trefle, de luzerne, &c. La *luiſante* ſe trouve dans les bois pourris, les mouſſes & autres endroits humides. L'*épiderme* habite aux pieds des murs, dans des décombres de bâtimens, ſous des pierres, &c. Le pays d'Aunis, l'Angleterre, l'Italie, la Chine & l'Amérique fourniſſent des limaçons dont les couleurs ſont admirables. M. *Linnæus* n'en cite que douze eſpeces qui ſe trouvent en Suede. Les *Tranſactions Philoſophiques* font auſſi mention de deux eſpeces de limaçons de la groſſeur d'un gros grain d'avoine en forme de vis, dont les volutes ſont contournées de droite à gauche ; ce qui fait appeler ces ſortes de coquilles *uniques*.

On a prétendu que les limaçons de terre vivent longtems, quoique privés des parties qui paroiſſent eſſentielles à la vie des animaux, telle que la tête : un fait auſſi extraordinaire annoncé dans les papiers publics a déterminé pluſieurs Savans à répéter cette expérience, qui a réuſſi à quelques-uns, ainſi qu'au Docteur *Spallanzani*, Naturaliſte réſidant à Modene. Ce Docteur dit qu'ayant coupé la tête à pluſieurs limaçons du pays qu'il habite, non-ſeulement ces animaux n'en ſont pas morts, mais qu'après s'être retirés dans leur coquille, ils en ſont ſortis de nouveau pour ſe promener ſur les plantes qui leur ſervent de nourriture : il ajoute même qu'il leur eſt venu une nouvelle tête organiſée comme la premiere. J'avoue que ne pouvant croire à cette reproduction, j'ai tenté, étant au château de Chantilly durant l'automne de 1768, nombre d'expériences à

ce ſujet, & dont j'ai fait part au Public; en voici le réſultat: de cinquante-deux limaçons de terre & de canardiere, auxquels j'avois coupé la tête; (tous dès qu'ils ſe ſentoient atteints par l'inſtrument tranchant, ſe contractoient avec célérité & très-fortement; la ſection étant finie, la partie qui ſe retire précipitamment dans la coquille paroît pliſſée & en cul de poule) neuf ramperent au bout de vingt-quatre heures, & c'étoient uniquement ceux que j'avois décapité en appuyant foiblement ſur le cou entre les grandes cornes & les parties de la génération le tranchant d'un couteau mal aiguiſé, de ſorte que j'avois ſenſiblement vu toutes les cornes ſe retirer & rentrer dans l'intérieur de l'animal; j'ai même obſervé que de cette maniere je ne coupai que la peau & la mâchoire de ces limaçons, & qu'au bout de dix à douze jours ils ſortirent de leurs coquilles & ramperent en portant des cornes mutilées. Les limaçons auxquels je n'avois coupé que la moitié diagonale de la tête, rampoient avec deux ſeules cornes; mais ceux dont j'avois bruſquement coupé la tête entiere, (& c'étoit le plus grand nombre) ſont tous morts au bout de quelques jours, excepté deux qui reſterent cinq mois fixés contre une muraille, pleins de vie, & qui moururent au printems ſans aucune apparence de reproduction de tête. J'ai pris d'autres limaçons & je leur ai fait une inciſion longitudinale à la tête entre les quatre cornes; il a fallu près d'un mois à la Nature pour réunir les deux parties, encore ces animaux ont-ils paru fort languiſſans. J'ai répété ces expériences en 1769, & toutes ont été ſans aucun ſuccès. Nombre de perſonnes m'ont écrit de divers pays que leurs tentatives ont été abſolument conformes aux miennes. A combien de limaçons n'en a-t-il pas coûté la vie depuis la découverte du Docteur *Spalanzani?* Pourquoi l'expérience ne réuſſit-elle pas également à tout le monde? Cette différence ne provient-elle pas de la célérité ou de la lenteur de l'amputation? Il faut le croire; les limaçons de Chantilly ne ſont pas différens de ceux de Modene. Au reſte les limaçons ne ſont pas les ſeuls animaux qui conſervent la vie après qu'on leur a enlevé quel-

ques parties conſidérables du corps; les vers, les ſerpens, les lézards, vivent long-tems, quoique coupés en deux parties: les fourmis quand on leur a coupé le ventre ſans endommager leurs pattes, marchent; quétent & ſe ſaiſiſſent de leur proie comme ſi elles étoient entieres; mais elles en périſſent après: les pattes des cruſtacées & les rayons de l'étoile marine ſe reproduiſent auſſi.

Le LIMAÇON DE MARAIS ou D'EAU DOUCE, *cochlea fluviatilis*, ſe trouve dans les fleuves, les lacs, les grands marais, les foſſés & les étangs. Le Naturaliſte Suédois, M. *Linnæus*, en cite ſeize eſpeces, parmi leſquelles il y a des *buccins*: voyez ce mot.

Le LIMAÇON DE MER, *cochlea marina umbilicata*, ſe trouve aſſez communément dans la Méditerranée. Les Eſpagnols appellent ce coquillage univalve *caragolo & ſcanagolo*. La coquille eſt ordinairement ſtriée & gravée en dehors, liſſe & polie en dedans; elle eſt contournée en ſpirale depuis deux orbes juſqu'à dix. Sa bouche dans la mer eſt garnie d'un opercule calcaire qui a la figure d'un nombril, rougeâtre en deſſus & blanchâtre en deſſous: ce qui fait appeller ce coquillage *limaçon ombiliqué*. Quand l'animal veut prendre de la nourriture, il pouſſe & ouvre ce couvercle; & lorſqu'il en a pris ſuffiſamment, il le retire à lui & referme ſi exactement ſa coquille, que l'eau de la mer n'y peut pénétrer. Cet opercule étoit autrefois d'un grand uſage en Médecine. On l'appelle *ombilic marin*, *feve de mer*.

Diviſion des Limaçons de mer

M. *d'Argenville* en fait trois genres qui naiſſent de la différence de leur bouche.

1°. Les *limaçons à bouche ronde*, & à levre extérieure preſque perpendiculaire à la baſe, tels que le *burgau*, dont les ouvriers tirent une belle nacre, le *dauphin*, l'*œil de bouc*, la *peau de ſerpent*, la *bouche d'or*; la *bouche d'argent*, le *ruban*, le *marron rôti*, l'*émeraude*, la *veuve*, le *petit deuil*, & pluſieurs autres, dont les uns ſont ou unis, ou rayés, ou raboteux.

2°. Les *limaçons à bouche demi-ronde*, la levre extérieure eſt preſque perpendiculaire à la baſe: ces co-

quilles ont peu de contour, & l'extrémité de la voluto eſt très-peu ſaillante. Cette famille renferme pluſieurs caracteres ſpécifiques qui forment des eſpeces aſſez conſidérables, dit M. *d'Argenville*, comme les *nérites*, qui dans leur bouche demi-ronde ont des gencives, d'autres ſont ombiliquées, &c. Parmi les coquilles de ce genre on diſtingue le *cordon bleu*, les *teſticules*, le *jaune d'œuf*, la *grive*, le *teton de Vénus*, la *quenotte ſaignante*, le *pois de mer*, &c.

3°. Les *limaçons à bouche aplatie* ou *ovale*, la levre intérieure eſt preſque parallele à la baſe: ils different des autres par leur bouche applatie en ovale, & par leur figure conique. Cette famille renferme encore des eſpeces auſſi ſingulieres que les précédentes: il y en a dont la tête s'élevant en pyramide, forme pluſieurs ſpirales, & ce ſont là les vrais *ſabots*: d'autres s'élevent la moitié moins & conſervent mieux la forme de vrais limaçons: d'autres enfin ſont entiérement aplaties, tels que la *lampe antique* & l'*eſcalier*. Ces remarques, dit notre Auteur, font connoître que l'élévation de la figure ne détermine pas le vrai caractere d'un coquillage. De ce dernier genre de ſabots ſont les coquilles appelées le *toit Chinois* ou la *pagode*, le *cul-de-lampe*, le *bouton de camiſole de la Chine*, le *cornet de St. Hubert*, l'*éperon*, le *cadran*, la *ſorciere*, la *fripiere*.

Telle eſt la diſtribution des limaçons de mer par M. d'*Argenville*, qui dit par expérience que l'avantage que le limaçon à bouche plate a ſur les deux autres, c'eſt de n'être point ſujet par la configuration & la juſte proportion du poids de ſon corps avec la plaque charnue ſur laquelle il rampe, à ſe renverſer en paſſant dans les endroits eſcarpés: au lieu que les autres allant par les mêmes endroits, ſont entraînés par le poids de leur coquille, peu proportionnée pour la groſſeur à la force de l'animal, & ſont renverſés, froiſſés & bleſſés, avant qu'ils ayent pu s'en garantir, en retirant leurs cornes & rentrant promtement dans leur coquille.

Cette même diviſion des limaçons de mer convient aux limaçons terreſtres & fluviatiles. Les coquilles de ces dernieres ſont très-fragiles: on les appelle *limaçons de marais*.

M. *Adanſon* dont nous avons auſſi expoſé la méthode pour la diviſion des coquilles à l'article COQUILLES, dit que les coquillages dont la coquille conſiſte dans une ſeule piece, de quelque figure qu'elle ſoit, ou en deux pieces dont l'une eſt tournée en ſpirale, s'appellent du nom commun & général de *limaçons*. Il diviſe les limaçons en univalves & en operculés. Sa méthode exige qu'on faſſe attention dans la coquille des limaçons à ſix parties principales, qui ſont les *ſpires*, le *ſommet*, l'*ouverture*, l'*opercule*, la *nacre* & le *perioſte*. Il conſidere auſſi cinq parties eſſentielles dans ces animaux; ſavoir, les *cornes*, les *yeux*, la *bouche*, la *trachée* & le *pied*. On trouvera la ſignification & le détail de ces termes au mot COQUILLE. A l'égard des limaçons de mer operculés, M. *Adanſon* dit que cet opercule differe de celui des limaçons univalves & terreſtres, en ce que l'animal le prend dès ſa naiſſance: au lieu que celui des limaçons terreſtres ſe forme tous les ans une ou pluſieurs fois, & cela dans les temps où ces animaux veulent ſe mettre à l'abri de la ſechereſſe occaſionnée par les chaleurs ou par les froids exceſſifs: il conſiſte, comme nous l'avons dit, en une bave viſqueuſe ſortie du corps de l'animal, & durcie en une croûte blanche, aſſez épaiſſe, mais peu ſolide, plutôt coriace que cartilagineuſe. Ceux de ces animaux qui ſont dépourvus de mâchoires, ont à leur place une eſpece de trompe qui leur ſert de tariere pour percer les coquilles des autres coquillages dont ils ſuccent la chair: il n'y a qu'un petit nombre de limaçons qui ſoient vivipares.

Nous avons dit au mot COQUILLAGE, que le *limaçon de mer*, quoique réuniſſant communément en lui les deux eſpeces de parties ſexuelles, ne peut ſe ſuffire à lui-même, & que cette ſorte d'hermaphrodite a beſoin du concours de deux individus pour ſe féconder réciproquement & en même-tems, l'un ſervant de mâle à l'autre pendant qu'il fait à ſon égard la fonction de femelle. M. *Adanſon*, dans ſa Conchyliologie, a fait figurer deux coquilles, *pl.* 1. auxquelles il donne le nom de *bulin* & *coret*: la premiere eſt celle d'un petit limaçon fluviatile, nommé la *membraneuſe*; il ſe trouve aux environs de Paris, ainſi que l'autre

qui eſt un petit buccin fluviatile. Il dit que leur hermaphrodiſme, quoique poſſédant les deux eſpeces de parties génitales, a beſoin de la jonction de deux individus, mais qui ne peuvent ſe féconder en même tems à cauſe de l'éloignement de leurs organes. *Voyez la pag.* 641 *du ſecond volume de ce Dictionnaire.*

Limaçons étrangers.

On remarque une variété extrême dans les limaçons du Cap de Bonne-Eſpérance; il y a entr'autres le *limaçon quille*, que la mer jette ſur ſes bords en grande quantité, & qui eſt de toute beauté. On en fait préſent aux étrangers curieux: les Européens du Cap en font de la chaux. Par la deſcription que *Kolbe* donne de pluſieurs autres eſpeces de limaçons, on y reconnoît le *nautile*, *l'huître épineuſe*, &c. qui ſont des coquilles d'un genre bien différent de celui des limaçons. Les côtes de l'Afrique & l'île Tabago fourniſſent auſſi de beaux limaçons, &c. Le lambis d'Amérique eſt auſſi une ſorte de limaçon. *Voyez* LAMBIS.

Propriétés des Limaçons.

Toutes les eſpeces de limaçons teſtacées ou ſans coquille, ſont d'une ſubſtance viſqueuſe & gluante: leur chair, blanche & graſſe en hiver, quoique bien aſſaiſonnée, produit toujours dans le corps humain des humeurs groſſieres, capables d'embarraſſer le cours du ſang: tel eſt le ſentiment des Auteurs de la *Suite de la Matiere Médicale*. Cependant les Grecs & les Romains qui étoient auſſi délicats que nous dans leurs repas, en faiſoient beaucoup d'uſage comme aliment. Ces derniers même avoient des garennes & des viviers où ils les engraiſſoient pour les délices de la table (c'étoit probablement des limaçons de terre & de mer): ils eſtimoient ceux qui venoient des îles de Sardaigne & de Chio, de la Sicile, des Alpes, de la Ligurie & de l'Afrique. On dit que les habitans de la Sileſie nourriſſent des eſcargots ou limaçons de terre, avec de certaines plantes, pour les manger enſuite, & que dans les jardins

de Brunſwick on garde les limaçons qu'on a ramaſſés pendant l'été, dans des eſpeces de foſſes carrées dont les côtés ſont boiſés & l'ouverture couverte d'un fil de fer, pour les manger en hiver. Les Brabançons & les Liégeois en ſont auſſi très-friands, ainſi que les Suiſſes qui, ſelon M. *Bourgeois*, en font un grand uſage dans la cuiſine: on les fait cuire dans l'eau de fontaine avec leurs coquilles. En Bourgogne on y met du vin, puis étant refroidis, on les retire de leur coquille avec un ſtilet ou le dardillon d'une fourchette, enſuite on les aſſaiſonne avec le bouillon de viande, les épices, quelques tranches d'orange ou de citron, on lie la ſauſſe avec du beurre frais & de la farine. On en fait auſſi de petits pâtés qui ſont très-eſtimés des gourmands. L'on a cependant obſervé que c'eſt un mets difficile à digérer, & qui ne convient qu'aux eſtomacs vigoureux. Nous avons vu en 1762 aux environs de la Rochelle, des payſans occupés à ramaſſer dans les campagnes une très-grande quantité de petits limaçons bigarrés de jaune & de noir, que l'on mettoit dans des barriques remplies de branches de bois croiſées çà & là, afin que les limaçons puſſent s'y diſperſer ſur les ſurfaces multipliées. Cette récolte de limaçons étoit deſtinée pour l'Amérique, & il y a des années où des Négocians du pays font un commerce de ces animaux vivans Ces limaçons ſe collent contre les branches ou les parois de la futaille, & de cette maniere ils peuvent faire le trajet ſans périr de faim, parce qu'ils ne diſſipent que peu de leur humeur viſqueuſe. Il y a des pays où on les fait cuire dans leurs coquilles ſur la braiſe, & on les mange ainſi.

Dans notre pays les limaçons les moins malfaiſans ſont ceux qui ſe trouvent dans les haies, les vignes & les jardins, parce qu'ils vivent de ſerpolet, de pouliot, d'origan & d'autres herbes qui leur donnent un meilleur goût: le peuple en fait une aſſez bonne conſommation en Franche-Comté, ſur-tout au printems & dans le Carême. Les Médecins n'en conſeillent cependant l'uſage qu'aux phthiſique, pour calmer la toux: on en fait des bouillons pectoraux & adouciſſans immédiatement après les avoir fait dégorger dans de

l'eau chaude: on eſtime leur coquille apéritive; peut-être n'eſt-elle qu'abſorbante. Cependant M. *Bourgeois* dit que le couvercle ou opercule des eſcargots ſéché & réduit en poudre eſt un très-bon remede pour adoucir les ardeurs d'urine, ſoit qu'elles proviennent d'inflammation, d'âcreté de l'urine, ou même de gravelle: on en donne trente ou quarante grains dans l'infuſion de fleurs de mauve ou de graine de lin. Dans quelques Provinces de France on emploie la poudre de limaces rouges ſéchées au four, contre la dyſſenterie; la doſe en eſt de trente-ſix à quarante-huit grains dans un verre de vin, ou de tiſane, ou de bouillon; ce remede calme les épreintes & les déjections ſanglantes. On ſe ſert auſſi de limaçons écraſés pour guérir les dartres; ou bien on ſe contente de faire ramper & de laiſſer baver les limaçons ſur la dartre. Les limaçons entrent dans l'eau pectorale de la Pharmacopée de Paris, & dans quelques collyres. *Voyez le Dictionnaire de Médecine.*

Les limaçons devenus foſſiles portent le nom de *cochlites*.

LIMAÇONNE. Nom que *Goëdard* donne à une chenille fort belle; elle a ſur la tête comme cinq paquets de poils; au devant de la tête deux eſpeces de cornes comme les limaçons, & une queue à l'extrémité du corps. Cette chenille eſt encore ornée de poils ſur le dos: c'eſt avec ſon poil & ſa ſalive qu'elle fait ſa coque pour ſe métamorphoſer en chryſalide.

LIMAÇON ROUGE. *Voyez* LIMACE.

LIMANDE, *paſſer aſper ſive ſquammoſus.* C'eſt un poiſſon de mer plat, peu large, & dont les nageoires ſont molles: il eſt du même genre que la ſole, le carrelet & la plie: *voyez ces mots.* Ce genre de poiſſon nage à plat. *Rondelet* dit que la limande ne differe du carrelet que par l'âpreté de ſes écailles, qui ſont fortement attachées à ſa peau; elle a des taches jaunes aux nageoires qui environnent le corps, & une ligne tortue au milieu du corps; ſa chair eſt blanche, molle & humide, & un peu gluante: ce poiſſon eſt très-connu ſur nos tables; il eſt meilleur que le *flez* & le *fletelet*, qui ſont auſſi des eſpeces de limandes.

LIMIER. *Voyez à l'article* CHIEN.

LIMON, *lutum aut limus*, eſt une terre noirâtre ou brunâtre, détrempée, diviſée & dépoſée çà & là par l'eau, chariée dans les marais & lacs : elle paroît principalement produite par un mélange de terre & de végétaux pourris ou détruits. Si l'on y appercevoit encore des filamens de plante, ce limon prendroit le nom de *tourbe limoneuſe* ou de *tourbe*. Voyez ce mot. Quoique le limon ne donne pas toujours l'apparence de plantes, il ne laiſſe pas d'être quelquefois inflammable : il s'en trouve de tel en Brabant & dans le pays de Nantes en Bretagne. Le limon de la mer, quoique vaſeux, ainſi que celui des fleuves, étant plutôt formé de la deſtruction des animaux que des plantes, pétille dans le feu, & y exhale une odeur très-fétide. Ces deux phénomenes ſont dus, l'un aux parties de ſel marin, & l'autre aux parties d'animaux non totalement détruits. *Voyez* ADAMIQUE.

La couleur noirâtre du limon végétal nous paroît communément dûe au fer ou à des plantes aſtringentes pourries dans une eau vitriolique & ſtagnante. Toutes les eſpeces de limon ſont bonnes pour engraiſſer les terrains ; mais il y a du choix. Le limon gras & onctueux que le Nil dépoſe dans ſes inondations, fertiliſe les terrains ſablonneux de l'Egypte ; mais le limon maigre & trop ſablonneux que dépoſe le Rhin ſur des terres voiſines à peine engraiſſées par l'induſtrie & le travail des hommes, nuit à la fertilité du terrain. Un limon gras ſur un terrain déjà gras & compacte, lui ôte cette juſte proportion qui eſt ſi avantageuſe pour la végétation.

La formation du limon & celui que dépoſent les rivieres, méritent l'attention du Naturaliſte : il nous donne la théorie du tuf & de pluſieurs des couches dont la terre eſt compoſée. A examiner la quantité de terre que dépoſe l'eau d'une riviere immédiatement après un grand orage, l'on ne doit pas être étonné ſi les terres adjacentes aux rivieres diminuent de hauteur, tandis que le fond de la mer doit hauſſer continuellement, comme étant le réſervoir de tous les fleuves. Heureuſement que tout le limon ne va point à la mer,

il en reſte une portion conſidérable qui ſe dépoſe en route ſur les endroits peu inclinés, & qui ſont inondés par les débordemens des rivieres.

LIMONIER ou ARBRE DU LIMON, *limon vulgaris*. Le limonier approche beaucoup du citronnier, même hauteur, même feuillage; mais il eſt un peu plus court & moins branchu, & ſouvent garni de pluſieurs épines; ſes fleurs ont une odeur plus foible; ſes fruits ſont moins longs & plus petits que les citrons; leur ſubſtance eſt également veſiculeuſe ou diviſée en cellules, mais ils ſont d'une couleur & d'une odeur moins fortes; ils viennent pluſieurs enſemble; leur écorce eſt auſſi plus mince que celle des citrons; mais ils ſont plus remplis de pulpe & d'un ſuc trop acide pour pouvoir les manger: on les appelle *limons aigres*; il y en a auſſi de doux. Conſultez les *Heſpérides* de *Ferrarius*.

On fait uſage des limons comme des citrons: on les appelle même à Paris *citrons*. Mais ce nom mériteroit d'être réformé, quoiqu'autoriſé par un aſſez long uſage. *Voyez l'article* CITRONNIER. Les limons ſont plus rafraichiſſans, moins utiles contre les poiſons, mais plus efficaces pour tempérer l'ardeur de la fievre dans les maladies aiguës: on fait un ſirop avec leur ſuc. Les lettres que l'on écrit avec ce ſuc ſur du papier, paroiſſent lorſqu'on les approche du feu; & les Teinturiers emploient auſſi de ce ſuc pour certaines couleurs. *Conſultez le Dictionnaire des Arts & Métiers*. Les Tunquinois & les peuples de l'Inde ſe ſervent de ce ſuc, comme nous de l'eau forte, pour nétoyer le cuivre, le laiton & les autres métaux quand ils veulent les mettre en état d'être dorés. Les ſemences du limon ſont un peu ameres, & propres contre les vers.

LIN, *linum*. Plante très-utile, dont *Tournefort* diſtingue trente-une eſpeces. Nous n'en conſidérerons ici que deux ſortes principales, & qui ſont d'uſage en Médecine & dans les Arts mécaniques.

Le LIN ORDINAIRE, *linum ſativum vulgare*, eſt une plante qui vient à l'aide de la culture dans les champs & les jardins. Sa racine eſt aſſez menue, peu fibreuſe. Sa tige eſt ordinairement ſimple, haute d'environ deux

pieds & demi, creuſe, grêle, branchue vers le ſommet, laquelle étant rouie, battue & préparée, donne beaucoup de fil. Ses feuilles ſont pointues, étroites, placées alternativement le long de la tige. Ses fleurs naiſſent en ſes ſommités: elles ſont d'un beau bleu, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en œillet dans un calice auſſi à cinq feuilles. A cette fleur ſuccede un fruit preſque ſphérique, de la groſſeur d'un pois-chiche, renfermant en dix capſules membraneuſes dix ſemences oblongues ou preſque ovales, aplaties, pointues d'un côté, obtuſes de l'autre, luiſantes, d'une couleur fauve purpurine.

Le lin eſt au nombre de ces plantes qui, ſur pied, ne paroiſſent avoir aucun rapport, aucune reſſemblance avec les choſes qu'on en fabrique. Combien de tems l'homme a-t-il foulé au pied de ce végétal précieux ſans en connoître l'utilité? Que la découverte en ſoit dûe au haſard ou à la ſagacité de ces Obſervateurs qui épient pas à pas les productions de la Nature, toujours eſt-il conſtant que le lin a deux objets d'utilité; la graine dont on retire de l'huile, & la tige dont on prépare le fil. En un mot cette plante préparée ſert à une infinité d'uſages mécaniques, & particuliérement pour la fabrication de la toile.

Culture du Lin.

Le lin eſt un des végétaux ſur lequel l'homme a exercé ſon induſtrie avec le plus grand ſuccès & la plus grande utilité. En jetant les yeux dans la campagne ſur un terrain couvert de cette plante, qui n'a rien abſolument de remarquable, le Naturaliſte eſt frappé d'étonnement lorſqu'il conſidere que cette plante va par l'adreſſe humaine & ſous une forme toute nouvelle, contribuer non-ſeulement à la ſalubrité du corps, à la propreté, à la parure de l'homme qui jouit paiſiblement des douceurs de ſa découverte & de ſon travail, mais encore à la richeſſe des Royaumes & des Empires, parce que les choſes de premiere néceſſité ſont les objets les plus intéreſſans du Commerce.

La culture du lin eſt donc la plus intéreſſante après celle des grains. On en ſeme la graine par un beau

temps ſec & doux, & dès le mois de Mars, en terre graſſe, & qui ne ſoit point trop humide. La plante fleurit en Juin. Le lin épuiſe beaucoup les terres; auſſi n'en doit-on reſemer dans le même ſol qu'après deux ans de repos. On doit le ſemer plus clair que le chanvre, après avoir bien nétoyé la terre de toutes racines & herbes; enſuite herſer la terre & y paſſer le rouleau pour l'affaiſſer; la ſarcler au commencement de Mai & arracher, s'il ſe peut, la mauvaiſe herbe (la *goutte de lin*, eſpece de plante paraſite), qui s'entortille autour de ſa tige. Au reſte on ſarcle le lin quand il a deux pouces de hauteur, & on continue juſqu'à ce qu'il en ait cinq. Le lin a beſoin de petites pluies chaudes: il y a des pays où l'on rame le lin, tant il devient haut: on l'attache quand il eſt près de ſa maturité.

Les Hollandois, qui ont un terrain gras & un peu humide & compacte, ſur-tout en Zélande, s'adonnent beaucoup à la culture du lin: ils préparent la terre avant d'enſemencer: 1°. par des engrais, tels que du fumier très-pourri, la marne, la chaux, les curures de mares, les rognures de cornes, le *goëmon* (eſpece d'algue marine), & un peu de ſable marin; 2°. par trois ou quatre labours, après leſquels ils laiſſent la terre ou liniere en jachere pendant tout l'été: on fait de même en Flandres. En Zélande, où la garance fait une branche de commerce, dès que l'on a défriché & labouré la terre, on y plante de la garance, qui y reſte deux ans: tout cela emmeublit la terre; on la laiſſe repoſer, & on y ſeme alors du lin. Dans notre pays, on y ſeme du trefle qui fait beaucoup de bien à la terre, en la garantiſſant de l'ardeur du ſoleil, & en lui conſervant la roſée & la pluie; 3°. par la diviſion de leur terrain, qu'ils font en planches, de cinquante à ſoixante pieds de large, & ſéparées par de petits foſſés de deux ou trois pieds de profondeur, ſur un pied & demi de largeur. Le ſol étant ainſi préparé, on fait choix de la graine qu'on veut ſemer. La meilleure eſt courte, rondelette, ferme, huileuſe, peſante, d'un brun clair; miſe dans un verre d'eau, elle va au fond en peu de tems; jetée dans le feu, elle doit s'enflammer & pétiller ſur les charbons: telle eſt la graine

graine de lin de Dantzig ou de Riga. Pour avoir toujours de bonne graine, il faut ſemer dans une terre forte, de la graine recueillie dans une terre plus forte, & en jeter dans le champ une quantité moindre que celle qu'il eſt en état de bien nourrir ; par ce moyen toutes les graines profitent, & l'on a de belles tiges.

Suivant un Mémoire de la Société de Dublin, les terres les meilleures pour la culture du lin, ſont les terres glaiſes, profondes, fermes, un peu humides, labourées comme il convient: les terres graveleuſes ou légeres donnent à la vérité du lin plus fin, mais en plus petite quantité, moins grand, & la graine dégénere dès la deuxieme année. Les Hollandois, dont le commerce de toile floriſſant prouve leurs connoiſſances ſupérieures dans cette partie, ne ſement preſque point de lin dans la Province de Hollande, à cauſe que le terroir en eſt léger & ſablonneux; mais ils recueillent d'auſſi beau lin & d'auſſi bonne graine, qu'il y en ait en Europe, dans les terres glaiſes, lourdes, fermes & humides de la Province de Zélande. Ces terres ſont propres pour le lin, à raiſon de la glaiſe qui entre dans leur compoſition.

Le lin ſemé comme ci-deſſus, eſt ordinairement mûr à la fin de Juin; & après la récolte on peut ſemer des *turneps* ou de gros nayets de bétail dans le même terrain, où ils viendront fort bien.

Il y a des Laboureurs qui diſtinguent deux ſortes de lin cultivé; 1°. le *têtard*, qui eſt bas & a beaucoup de têtes: on le ſeme à la fin de Mars, on le cueille dès le mois de Juin. 2°. Le grand lin, qui eſt le plus haut, & a moins de branches: on cueille celui-ci quand il jaunit.

Le Semeur de lin doit ſuivre le ſillon en ligne directe, & jeter la graine avec la main droite, & ſemer de la main gauche, lorſqu'il revient ſur ſes pas, afin que le grain ſoit répandu également: on recouvre peu de tems après la ſemence avec la herſe. Dans quelques pays, on y paſſe alors le cylindre; dans d'autres, on y jette par-deſſus de la fiente de pigeon & du fumier nouveau.

Le lin étant mûr, on l'arrache par un tems ſec, & on le couche à terre ſur le champ par groſſes poignées, l'une à côté de l'autre, afin qu'il ſeche. Lorſque la ſaiſon eſt favorable, il eſt ſuffiſamment ſec en douze ou quatorze jours ; autrement on l'y laiſſe par petits tas pendant vingt jours, ou en gros tas pendant un mois, plus ou moins, ſuivant la ſaiſon & le pays. C'eſt une mauvaiſe méthode que d'arracher le lin trop vert ; car, outre que le fil eſt plus gros, la filaſſe tombe preſque toute en étoupe. Les Manufacturiers expérimentés ont grand ſoin de laiſſer plus long-tems ſur pied le lin qu'ils deſtinent aux ouvrages les plus fins ; ils riſquent même de perdre la graine, pour avoir la tige auſſi mûre qu'il eſt poſſible, lorſqu'ils doivent l'employer à la meilleure eſpece de batiſte & à leurs dentelles, &c.

En Hollande on égraine le lin auſſi-tôt qu'il revient du champ, & on livre la plante à l'Ouvrier dès qu'on a cueilli la graine. Pour ſéparer la graine d'avec la tige, on ſe ſert d'un peigne de fer, appelé *drege* ou *grege* ; on peut auſſi retirer la graine de la coque du lin, en la frappant avec un petit battoir. Il eſt avantageux de ne point différer le roui du lin, afin que la filaſſe ſe détache plus facilement de la chenevote. Il en eſt de la maniere de rouir & préparer le lin, comme de celle du *chanvre*. Voyez ce mot.

On vend le lin tout roui & façonné à la botte. Lorſqu'il a reçu tous ſes apprêts, on le met en cordons, s'il eſt fin & deſtiné pour le filage & pour le Tiſſerand. Le meilleur lin eſt luiſant, doux, liant & fort : le lin court eſt celui qui fait le plus beau fil. M. *Planquiſt* propoſe dans les Mémoires de l'Académie de Suede, année 1746, une méthode pour préparer le lin d'une maniere qui le rende ſemblable à du coton. Ce procédé conſiſte à leſſiver le lin comme on leſſive le linge, & de carder le lin à la maniere du coton. On a déjà établi en Alſace une manufacture dont le but eſt de blanchir ou de teindre la filaſſe qu'on tire du lin avant de la mettre en fil.

Le lin fournit à une conſommation intérieure, qui

ſeroit immenſe même en la réduiſant à la fabrication du linge : il procure une infinité de choſes de néceſſité ou de commodité, outre qu'il entre dans quantité de petites étoffes. L'homme toujours actif, a ſu étendre les bornes de ſon induſtrie; ce même linge uſé par le ſervice & l'uſage journalier devient autant de chiffons qui paſſent en lambeaux dans une autre manufacture; là il eſt de nouveau ſoumis aux travaux de l'art, change de forme & ſe convertit en une matiere dont l'uſage n'eſt ignoré de perſonne, & que l'on ne ſauroit aſſez admirer. Cette matiere qui reçoit & communique à la ſociété les productions de l'eſprit & les ſentimens de l'ame, eſt le papier.

La graine du lin fournit par expreſſion beaucoup d'huile, qui ſert à brûler, à l'Imprimerie & en peinture. M. *Bourgeois* obſerve que cette huile eſt auſſi la baſe de tous les vernis huileux, qui imitent le vernis de la Chine. Le vernis d'ambre, dit-il, qui eſt le meilleur connu en Europe, ſe fait avec le ſuccin calciné ſur une plaque de fer & diſſous dans l'huile de térébenthine, auquel on ajoute l'huile de lin. On prend auſſi intérieurement l'huile de lin pour procurer l'expectoration, & pour appaiſer le crachement de ſang. La pâte de cette graine exprimée ſert pour engraiſſer les beſtiaux.

La ſemence de lin macérée dans l'eau donne une grande quantité de ſuc mucilagineux, d'où dépend ſa vertu adouciſſante & émolliente: ſa farine eſt réſolutive.

Les Payſans d'Aſie ſe ſont nourris ſouvent de graine de lin : ils la piloient, la mêloient avec du miel, & la faiſoient frire; cependant, diſent les Auteurs de la Matiere Médicale, de quelque maniere qu'on la prépare, ce ne ſera jamais un mets bien agréable & ſalutaire; car elle eſt contraire à l'eſtomac, flatueuſe, difficile à digérer, & produit un mauvais ſuc; c'eſt ce que l'on a pu remarquer, dit *Fragus*, il y a quelques annees à Middelbourg, Capitale de la Zélande, lorſque la plupart des habitans, à cauſe de la diſette du blé & des proviſions, mangerent du pain & d'autres nourritures faites avec de la graine de lin: ils de-

vinrent enflés, bouffis, & il y en eut beaucoup qui moururent.

L'uſage interne de la graine de lin convient dans les ardeurs d'urine: en lavement, elle adoucit les tranchées, la dyſſenterie & l'inflammation des viſceres. En général le lin eſt amer, légérement purgatif, aphrodiſiaque, & convient dans les inflammations. Selon M. *Bourgeois*, la graine de lin cuite dans l'eau ou le lait, eſt un excellent remede pour adoucir toutes ſortes d'inflammations externes; on en fait un cataplaſme pour les eſquinancies inflammatoires, pour calmer les douleurs de la goutte, & pour adoucir & faire venir à maturation les humeurs qui ſurviennent au ſein des femmes après leurs couches.

Le LIN SAUVAGE PURGATIF, *linum catharticum ſylveſtre*, eſt une plante qui vient d'elle-même dans les champs, parmi les avoines & dans les prés. Sa racine eſt grêle & blanche. Ses tiges rougeâtres & branchues ſont d'abord petites & couchées ſur terre; mais elles s'élevent bientôt à la hauteur de deux pieds & plus. Ses fleurs ſont portées ſur de longs pédicules; elles ſont blanches & à œillets: il leur ſuccede des capſules ſéminales, cannelées; leur graine eſt ſemblable à celle du lin, mais la tige eſt plus menue & moins filandreuſe.

Toute cette plante a une ſaveur amere, & qui cauſe des nauſées. Les Anglois font un plus grand uſage de cette plante que nous. *J. Ray* dit que l'infuſion d'une poignée de lin ſauvage avec les tiges & les ſommets, faite dans du vin blanc pendant la nuit ſur des cendres chaudes, purge aſſez fortement les humeurs ſéreuſes, & excite quelquefois le vomiſſement.

L'on trouve auſſi dans les forêts un grand nombre d'eſpeces ſauvages de lin.

LIN FOSSILE ou INCOMBUSTIBLE. *Voyez* AMIANTHE.

LIN MARITIME. *Imperatus* a donné ce nom au *conferva*. Voyez ce mot.

LIN ORIENTAL. Les Siamois donnent ce nom à un animal que les Portugais nomment *bicho vergonhoſo*, c'eſt-à-dire *inſecte honteux*, parce que quand il a peur,

il ſe reſſerre en lui-même, & dreſſe ſes écailles comme nos hériſſons font avec leurs piquans.

Le lin oriental a les écailles de la queue ſi dures, qu'il eſt difficile de les couper: il vit dans les bois, où il ſe retire dans des trous. Il monte quelquefois ſur les arbres: il ne vit que de graines fort dures: il a la gueule fort petite, la langue longue & étroite: il la lance à-peu-près comme font les ſerpens.

LIN SAUVAGE *Voyez* LINAIRE.

LIN DE SIBÉRIE, *linum vivace.* Le lin ordinaire dont nous avons parlé eſt une plante annuelle qu'il faut ſemer de nouveau tous les ans, & qui demande beaucoup de ſoins, de peines & de dépenſes; le lin de Sibérie au contraire eſt une plante vivace nouvellement découverte & qui a l'avantage de croître encore plus haut que le lin ordinaire; ſes feuilles ſont plus larges, ſa tige eſt plus noirâtre, caracteres par leſquels on eſtime même le plus le lin ordinaire. Le lin de Sibérit fleurit auſſi-tôt que l'autre, & ſa fleur a une petite odeur; lorſqu'il eſt arrivé à ſa maturité en Août, on ne fait que le couper à la faulx, & il repouſſe l'année ſuivante de nouvelles & nombreuſes tiges de ſa racine. Cette plante n'exige preſque aucun ſoin; un ſimple ſarclage lui ſuffit. Elle réuſſit très-bien dans les terrains ſablonneux & ſes rejets bravent les hivers, ils ſont auſſi verts ſous la neige & la glace, que dans les beaux jours de l'été. Les tiges de cette ſorte de lin, donnent du fil auſſi blanc, auſſi ferme, & en plus grande quantité que notre lin ordinaire: la fineſſe eſt peut-être la qualité qui lui manqueroit; mais cette eſpece de lin ſerviroit à un grand nombre d'uſages très-importans, où l'on n'emploie point des toiles ſi fines: cette plante tranſportées d'un climat froid, dans un climat plus tempéré s'y amélioreroit, ainſi que le prouve l'expérience faite en Suede & dans le pays d'Hanovre. De plus les ſoins que l'on apporteroit à ſa culture, & les eſſais que l'on feroit ſur cette plante, l'ameneroient inſenſiblement à un plus grand degré de perfection. On ſait déjà qu'il faut employer un tiers de ſemence de moins que ſi on ſemoit du lin ordinaire. La ſemaiſon de celui de Sibérie ſe fait à la fin de Mars, il ne leve qu'au com-

mencement de la quatrieme ſemaine, & il n'a point à craindre les gelées du printems.

LINAIRE COMMUNE ou LIN SAUVAGE, *linaria vulgaris aut lintea flore majore*, eſt une plante qui croit egalement ſur le bord des champs ou des chemins, & dans les pâturages ſtériles. Ses racines ſont branches, ligneuſes, rampantes & fort traçantes. Une ſeule racine pouſſe pluſieurs tiges, hautes d'un pied & demi, rondes, verdâtres, branchues, garnies de feuilles placées ſans ordre, mais fort ſemblables à celles de l'éſule, excepté qu'elles ne donnent point de lait; ce qui a donné lieu au proverbe latin: *eſula lactieſcit, ſine lacte linaria creſcit.*

Les fleurs de la linaire ſont jaunes, de méme ſtructure que celle du muffle de veau ou *antirrhinum*, dont elle eſt une eſpece, ſelon M. *Deleuze*, & ſe terminent en bras par un éperon, de méme longueur que le reſte de la fleur. Elles naiſſent aux ſommités des tiges & des rameaux, rangées en épi; il leur ſuccede un fruit arrondi, diviſé en deux capſules par une cloiſon mitoyenne, & percé de deux trous à ſon extrémité quand il eſt mûr: il eſt rempli de graines, plattes, rondes, noires, & comme bordées d'un feuillet.

La ſaveur de cette plante eſt un peu amere & un peu âcre: en la froiſſant entre les doigts, elle a l'odeur de ſureau; le ſuc de ſes feuilles n'altere point la couleur du papier bleu, mais celui des fleurs le change en rouge. La linaire eſt réſolutive, & adoucit ſinguliérement les douleurs des hémorrhoïdes: on en fait un onguent qui s'applique avec ſuccès ſur les varices de l'anus. Quelques Botaniſtes lui ont donné le nom d'*urinalis*, parce qu'elle eſt fort diurétique; il y a des perſonnes qui mettent cette plante dans les ſouliers, ſous la plante des pieds, pour chaſſer la fievre quarte.

On diſtingue encore la PETITE LINAIRE, *linaria capillaceo folio, odora.* Elle eſt auſſi apéritive. *Tournefort* compte cinquante-ſept eſpeces dans le genre de la linaire.

LINGOADA. Nom que les Portugais donnent à un poiſſon de mer du Bréſil, nommé *aramaca* par *Marcgrave*, & *cabriconcha* aux Indes. Ce poiſſon a

deux yeux d'un même côté, & n'en a point de l'autre: il a la figure d'une ſole; ſes dents ſont fort aiguës.

LINOT ou LINOTE, *linaria avis*, *aut linota*. Petit oiſeau mis par les Méthodiſtes dans le rang des *moineaux*: on en diſtingue pluſieurs eſpeces.

La LINOTE VULGAIRE, *linaria avis vulgaris*, eſt un petit oiſeau gros comme un moineau, dont la tête eſt couverte d'un plumage cendré noir, le dos mêlé de noir & de roux, la poitrine blanche; le bas ventre proche du croupion, tire ſur le blanc jaunâtre; le haut de la gorge eſt d'un beau rouge, & le bord des ailes roux; les grandes plumes des ailes ſont noirâtres & blanchâtres par les côtés & à leurs extrémités, ainſi que la queue; la couleur de ſes pieds eſt un brun obſcur. Sa nourriture eſt de la graine de lin, d'où lui eſt venu le nom de *linote*. Cet oiſeau s'apprivoiſe aiſément & eſt ſuſceptible d'éducation: on le nourrit en cage avec du pain, du millet, de la navette, du mouron, de la graine de lin & du chenevis: ſon chant eſt fort agréable, & il apprend volontiers les airs qu'on lui joue ſur un flageolet.

La GRANDE LINOTE DE VIGNE, *linaria rubra major*, eſt un peu moins grande que la précédente. Le plumage de la poitrine & du deſſus de la tête, eſt rougeâtre; c'eſt pourquoi on l'appelle auſſi *linote rouge*. Détenue en cage elle perd ſes belles couleurs; on a même éprouvé que les petits élevés en cage, ne deviennent jamais rouges.

Il y a auſſi une petite *linote de vigne*, qui a le bec moins gros & plus aigu; la femelle, ainſi que le mâle, eſt rouge au-deſſus de la tête; ſes pieds ſont plus noirs. Cette derniere eſpece de linote vole en troupe, ce que ne font pas les autres. *Albin* dit que la région de leur crâne & la baſe du goſier, ſont d'un rouge charmant: il y en a dont les bords des plumes ſont jaunâtres.

La *linote de montagne*, (*linaria montana*) eſt plus grande du double que la précédente: ſon croupion eſt rouge, & ſa queue eſt longue.

La *linote de Strasbourg*, (*linaria Argentoratenſis*) eſt de la grandeur de la linote vulgaire: ſa queue eſt

fourchue : ſes pieds ſont rougeâtres & ſon plumage eſt tacheté.

Ce genre d'oiſeau a le bec court, fait en cône : les bords en ſont coupans, & le bout eſt très-pointu. Leurs pieds ſont très-courts ; la queue eſt un peu fourchue. Ces oiſeaux font leur nid les uns dans les montagnes, d'autres choiſiſſent les lieux bas & frais, dans des buiſſons d'épine noire & d'aubepine, ou dans ceux du genêt. Ils font d'ordinaire quatre ou cinq petits par nichée, & deux nichées par an. Si on détruit leur nid, ils le rétabliſſent juſqu'à trois fois.

Les linotes par leur ramage agréable ſont les délices des champs & de la ſolitude. Elles muent ſur la fin du printems. On prétend que ces oiſeaux ſont ſujets à une ſorte de maladie qui leur roidit les plumes, & pendant laquelle ils demeurent triſtes & ſans ſiffler. Cette maladie s'appelle *ſubtile* : ſouvent leur ventre devient dur alors ; leurs veines ſont groſſes & rouges, leur poitrine eſt tuméfiée, leurs pieds ſont enflés, calleux, & ne peuvent qu'à peine les ſupporter. Quoique ces oiſeaux ſoient communs dans pluſieurs provinces de ce royaume & d'Angleterre, on ignore encore quel eſt leur pays natal. On en voit une eſpece à Angola dont le bec eſt brun ; les pieds & les ongles ſont jaunes : le plumage eſt varié.

Les linotes paſſent pour être bonnes contre l'épilepſie : étant priſes en bouillon ou mangées.

LION, *leo*. Le lion, dit M. *de Buffon*, a la figure impoſante, le regard aſſuré, la démarche fiere, la voix terrible : ſa taille eſt bien priſe & ſi bien proportionnée, que ſon corps paroît être le modele de la force, jointe à l'agilité : auſſi ſolide que nerveux, n'étant chargé ni de chair, ni de graiſſe, & ne contenant rien de ſurabondant, il eſt tout nerf & tout muſcle. Cette grande force muſculaire ſe marque au dehors par les ſauts & les bonds prodigieux qu'il fait aiſément ; par le mouvement bruſque de ſa queue, qui eſt aſſez forte pour terraſſer un homme ; par la facilité avec laquelle il fait mouvoir la peau de ſa face, & ſur-tout celle de ſon front, qui eſt traverſée de rides profondes, ce qui ajoute beaucoup à la phyſionomie, au plutôt à l'ex-

preſſion de la fureur; & enfin par la faculté qu'il a de remuer ſa criniere, laquelle non-ſeulement ſe hériſſe, mais ſe meut & s'agite en tous ſens lorſqu'il eſt en colere. Le front de cet animal eſt quarré; le nez eſt grand, large, évaſé; ſa gueule eſt fort grande & fendue; ſes mâchoires ſont compoſées de grands os extrêmement forts, & garnies chacune de quatorze dents, dont quatre ſont inciſives, quatre canines & ſix molaires Sa langue eſt grande, rude, très-âpre & parſemée de quantité de petites pointes auſſi dures que la corne, longues environ d'un quart de pouce, & recourbées vers le goſier: c'eſt cette diſpoſition des parties de la langue qui rend le léchement du lion extrêmement dangereux; car il a bientôt endormi ou engourdi la chair & excorié l'épiderme. Au reſte, l'on doit être en garde contre les léchemens de cet animal, même le plus apprivoiſé; car dès qu'il a ſenti le ſang, ſon naturel ſanguinaire s'irrite & l'excite à mordre & à faire de cruels ravages, comme nous le dirons ci-après.

Les lions de la plus grande taille ont environ huit ou neuf pieds de longueur depuis le muſle juſqu'à l'origine de la queue, qui eſt elle-même longue d'environ quatre pieds; ces grands lions ont quatre ou cinq pieds de hauteur. Les lions de petite taille ont environ cinq pieds & demi de longueur, ſur trois pieds & demi de hauteur, & la queue longue d'environ trois pieds; elle eſt terminée par une eſpece de houppe.

La lionne eſt dans toutes les dimenſions d'environ un quart plus petite que le lion. Preſque tous les Voyageurs paroiſſent s'accorder à dire que la couleur du lion eſt fauve ſur le dos, & blanchâtre ſur les côtés & ſous le ventre.

Le lion porte une criniere ou plutôt un long poil, qui couvre toutes les parties antérieures de ſon corps, & qui devient toujours plus long à meſure qu'il avance en âge. La lionne n'a jamais ces longs poils, quelque vieille qu'elle ſoit. L'animal d'Amérique que les Européens ont appellé *lion*, & que les Naturaliſtes du Pérou nomment *puma*, n'a point de criniere: il eſt auſſi beaucoup plus petit, plus foible & plus poltron que le vrai lion. Il ne ſeroit pas impoſſible, dit M. *de Buffon*,

que la douceur du climat de cette partie de l'Amérique méridionale eût assez influé sur la nature du lion, pour le dépouiller de sa criniere, lui ôter son courage & réduire sa taille. Mais ce qui paroit impossible, c'est que cet animal qui n'habite que les climats situés entre les Tropiques, & auquel la Nature paroît avoir fermé tous les chemins du Nord, puisqu'il est si sensible au froid, ait passé des parties méridionales de l'Asie ou de l'Afrique en Amérique, ces Continens étant séparés vers le Midi par des mers immenses. C'est ce qui nous porte à croire, continue M. *de Buffon*, que le *puma* n'est point un lion tirant son origine des lions de l'ancien Continent, & qui auroit ensuite dégénéré dans le climat du Nouveau Monde; mais que c'est un animal particulier à l'Amérique, comme le sont aussi la plupart des animaux de ce nouveau Continent: ce sentiment paroît confirmé par plusieurs relations. *Frésier* dit que le *puma* ou *lion du Pérou* differe beaucoup de celui d'Afrique; que sa tête tient de celle du loup & de celle du tigre, & qu'il a la queue plus petite que l'un & l'autre. Ces prétendus lions n'ont ni la grandeur, ni la fierté, ni la couleur de ceux d'Afrique: ils sont gris, n'ont point de crinieres, ont l'habitude de monter sur les arbres. Enfin ces animaux différent du lion par les habitudes naturelles. Toutes ces considérations paroissent suffisantes pour faire cesser l'équivoque du nom, & pour empêcher que l'on ne confonde le *puma* d'Amérique avec le vrai lion d'Afrique ou d'Asie.

Lorsque les Européens firent la découverte du Nouveau Monde, ils trouverent en effet que tout y étoit nouveau; les animaux quadrupedes, les oiseaux, les poissons, les insectes & les plantes, tout parut inconnu, tout se trouva différent de ce qu'on avoit vu jusqu'alors. Il fallut cependant dénommer les principaux objets de cette nouvelle nature; un petit rapport dans la forme extérieure, une légere ressemblance de taille & de figure, suffirent pour attribuer à ces objets inconnus les noms des choses connues; de-là les incertitudes, l'équivoque, la confusion qui s'est encore augmentée, parce qu'en même tems qu'on donnoit aux productions du Nouveau Monde les dénominations de

celle de l'ancien Continent, on y tranſportoit continuellement & dans le même tems les eſpeces d'animaux & de plantes qu'on n'y avoit pas trouvées. C'eſt dans les Ouvrages de l'illuſtre M. *de Buffon* qu'il faut voir les diſcours, dans leſquels il a démontré, avec ſon génie & ſa ſagacité ordinaires, quels ſont les animaux propres à l'ancien Continent & au Nouveau Monde, & ceux qui ſont communs aux deux Continens.

Les lions n'habitent que les climats ſecs & brûlans de l'Aſie & de l'Afrique; & ce qui prouve évidemment que l'excès de leur férocité vient de l'excès de la chaleur, c'eſt que dans le même pays ceux qui habitent les hautes montagnes où l'air eſt plus tempéré, ſont moins forts & d'un naturel moins féroce que ceux qui demeurent dans les ſables brûlans du Biledulgerid ou du Zaara. De l'aveu de ceux qui ont parcouru cette partie de l'Afrique, il ne s'y trouve pas actuellement autant de lions, à beaucoup près, qu'il y en avoit autrefois. Les Romains tiroient de la Lybie pour l'uſage de leurs ſpectacles cinquante fois plus de lions qu'on ne pourroit y en trouver aujourd'hui. On a remarqué de même qu'en Turquie, en Perſe & dans l'Inde, les lions ſont maintenant beaucoup moins communs qu'ils ne l'etoient anciennement; & comme ce puiſſant & courageux animal fait ſa proie de tous les autres animaux, & n'eſt lui-même la proie d'aucun, on ne peut attribuer la diminution du nombre dans ſon eſpece qu'à l'augmentation du nombre dans celle de l'homme; car il faut avouer que la force de ce roi des animaux brutes ne tient pas contre l'adreſſe d'un Hottentot ou d'un Negre, qui ſouvent oſent l'attaquer tête à tête avec des armes aſſez légeres.

Cette ſupériorité de nombre & d'induſtrie dans l'eſpece humaine, qui briſe la force du lion, en énerve auſſi le courage. Cette qualité, quoique naturelle, s'exalte ou ſe tempere dans l'animal, ſuivant l'uſage heureux ou malheureux qu'il a fait de ſa force. Dans les vaſtes déſerts du Zaara, & en général dans toutes les parties méridionales de l'Afrique & de l'Aſie où l'homme a dédaigné d'habiter, les lions ſont encore en aſſez grand nombre, & tels que la Nature les produit.

Accoutumés à meſurer leurs forces avec tous les animaux qu'ils rencontrent, l'habitude de vaincre les rend intrépides & terribles; ne connoiſſant pas la puiſſance de l'homme, ils n'en ont nulle crainte; n'ayant pas éprouvé la force de ſes armes, ils ſemblent les braver; les bleſſures les irritent même ſans les effrayer: un ſeul de ces lions du déſert attaque ſouvent une caravane entiere; & lorſqu'après un combat opiniâtre & violent il ſe ſent affoibli, au lieu de fuir il continue de ſe battre en retraite, ſans jamais tourner le dos. Au contraire, les lions qui habitent aux environs des villes & des bourgades de l'Inde & de la Barbarie, ayant connu l'homme & la force de ſes armes, ont perdu leur courage au point d'obéir à ſa voix menaçante, de n'oſer l'attaquer, de ne ſe jeter que ſur le menu bétail; & enfin de s'enfuir, en ſe laiſſant pourſuivre par des femmes ou par des enfans qui leur font, à coups de bâton, quitter priſe & lâcher indignement leur proie.

Ce changement, cet adouciſſement dans le naturel du lion, prouve qu'il eſt ſuſceptible d'être apprivoiſé juſqu'à un certain point; auſſi l'hiſtoire nous parle-t-elle de lions attelés à des chars de triomphe, de lions conduits à la guerre, ou menés à la chaſſe; & qui, fideles à leur maître, ne déployoient leur force & leur courage que contre ſes ennemis. Ce qu'il y a de très-ſûr, c'eſt que le lion pris jeune & élevé parmi les animaux domeſtiques, s'accoutume aiſément à vivre & à jouer innocemment avec eux; qu'il eſt doux pour ſes maîtres, & même careſſant, ſur-tout dans le premier âge; & que ſi ſa férocité naturelle reparoît quelquefois, il la tourne rarement contre ceux qui lui ont fait du bien. Comme ſes mouvemens ſont très-impétueux, & ſes appétits très-véhémens, on ne doit pas préſumer que les impreſſions de l'éducation puiſſent toujours les balancer: auſſi y auroit-il du danger à lui laiſſer trop long-tems ſouffrir la faim, ou à le contrarier en le tourmentant hors de propos; non-ſeulement il s'irrite contre les mauvais traitemens, mais il en garde le ſouvenir, & paroît en méditer la vengeance, comme il conſerve auſſi la mémoire & la reconnoiſſance des

bienfaits. On peut conclure de différens faits, que ſa colere eſt noble, ſon courage magnanime, ſon naturel ſenſible. On l'a vu ſouvent pardonner à de petits ennemis des libertés offenſantes, donner quelquefois la vie à ceux qu'on avoit dévoués à la mort en les lui jetant pour proie; & comme s'il ſe fût attaché par cet acte généreux, ce lion fier, courageux, ſembloit oublier la force qu'il tenoit de la nature pour proteger l'innocence, ou au moins la foibleſſe. Quel beau trait de généroſité dans cette bête ſauvage! il vivoit tranquillement avec des victimes ſacrifiées ſoit à ſa voracité, ſoit à la vindicte publique, ſoit au plaiſir du peuple avide de ſang & de carnage. Il leur faiſoit part de ſa ſubſiſtance, ſe la laiſſoit même quelquefois enlever toute entiere pour prolonger leurs jours, & ſouffroit plutôt la faim que de perdre le fruit de ſon premier bienfait. L'ame ſenſible eſt émue, pénétrée, ravie par ces exemples de modération & d'humanité. Ces vertus ſont ſi nobles, ſi grandes, ſi ſublimes qu'on croit devoir inſiſter ſur ces faits éclatans. Ils apprennent aux grands le bel uſage qu'ils peuvent faire de leur pouvoir. Un cœur généreux eſt ſur la terre la plus vive image de la Divinité: mais revenons à l'hiſtoire du lion, à ſes habitudes, à ſa maniere de vivre.

On pourroit dire auſſi que le lion n'eſt pas cruel, puiſqu'il ne l'eſt que par néceſſité, qu'il ne détruit qu'autant qu'il conſomme, & que dès qu'il eſt repu, il eſt en pleine paix; tandis que le tigre, le loup & tant d'autres animaux d'eſpece inférieure, tels que le *renard*, la *fouine*, le *putois*, le *furet*, &c. donnent la mort pour le ſeul plaiſir de la donner; & que dans leurs maſſacres nombreux ils ſemblent plutôt vouloir aſſouvir leur rage que leur faim.

Quoique le lion ne ſe trouve que dans les climats les plus chauds, il peut cependant ſubſiſter & vivre aſſez long-tems dans les pays tempérés; peut-être même avec beaucoup de ſoin pourroit-il y multiplier: on en a vu naître dans la ménagerie de Florence & à Naples, mais ces faits ſont très-rares. Les anciens & les modernes conviennent que les lions nouveaux-nés ſont fort petits, de la grandeur à-peu-près

d'une belette, c'eſt-à-dire de ſix ou ſept pouces de longueur : ils diſent auſſi que les lionceaux ne ſont en état de marcher que deux mois après leur naiſſance. Sans donner une entiere confiance au rapport de ces faits, dit M. *de Buffon*, on peut préſumer avec aſſez de vraiſemblance que le lion, attendu la grandeur de ſa taille, eſt au moins trois ou quatre ans à croître, & qu'il doit vivre environ ſept fois trois ou quatre ans : c'eſt-à-dire à-peu-près vingt-cinq ans. On en a gardé quelques-uns au combat du taureau pendant ſeize ou dix-ſept ans.

L'inſpection des parties du lion mâle & leur direction prouvent qu'il s'accouple comme les autres quadrupedes, & non pas à reculons, comme l'avoient répété pluſieurs Naturaliſtes d'après *Ariſtote*. C'eſt auſſi mal-à-propos que ce Philoſophe a prétendu que le cou de cet animal ne contient qu'un ſeul os inflexible, & ſans diviſion de vertebres ; ce fait a été démenti par l'expérience, qui même nous a donné ſur cela, dit M. *de Buffon*, un fait très-général : c'eſt que dans tous les quadrupedes, ſans en excepter aucun, & même dans l'homme, le cou eſt compoſé de ſept vertebres ni plus ni moins ; & ces mêmes ſept vertebres ſe trouvent dans le cou du lion, comme dans celui de tous les autres quadrupedes. Un autre fait général, c'eſt que les animaux carnaſſiers ont le cou beaucoup plus court que les animaux frugivores, & ſur-tout que les animaux ruminans. Mais cette différence de longueur dans le cou des quadrupedes, ne dépend que de la grandeur de chaque vertebre, & non pas de leur nombre qui eſt toujours le même. A l'égard de la ſolidité des os du lion, qu'*Ariſtote* dit être ſans moelle & ſans cavité, de leur dureté qu'il compare à celle du caillou, de leur propriété de faire feu par le frottement, c'eſt une erreur.

Les lions ſont très-ardens en amour : lorſque la femelle eſt en chaleur, elle eſt quelquefois ſuivie de huit ou dix mâles qui ne ceſſent de rugir autour d'elle, & de ſe livrer des combats furieux, juſqu'à ce que l'un d'entr'eux, vainqueur de tous les autres, en demeure paiſible poſſeſſeur & s'éloigne avec elle. La lionne met

bas au printems, & ne produit qu'une fois tous les ans; & quoiqu'elle n'ait que deux mamelles, elle ne laiſſe pas d'avoir quelquefois quatre petits & même ſix.

S'il eſt dans les principes de la nature de favoriſer la multiplication des êtres, il eſt de ſa ſageſſe de veiller à la conſervation de ceux que la foibleſſe & l'imbécilité de l'âge expoſeroient à périr de beſoin, ou à devenir la proie de quelque animal carnaſſier. Auſſi la tendreſſe maternelle eſt un des prototypes de la prévoyance de la nature. Oui, dans les lions toutes les paſſions, même les plus douces, ſont exceſſives, & l'amour maternel eſt extrême. La lionne naturellement moins forte, moins courageuſe & plus tranquille que le lion, devient terrible dès qu'elle a des petits: elle ne connoît point de danger; elle ſe jette indifféremment ſur les hommes & ſur les animaux qu'elle rencontre; elle les met à mort; elle ſe charge enſuite de ſa proie, la porte & la partage à ſes lionceaux auxquels elle apprend de bonne heure à ſucer le ſang & à déchirer la chair. D'ordinaire elle met bas dans des lieux très-écartés, ſolitaires & de difficile accès; & lorſqu'elle craint d'être découverte, elle cache ſes traces en retournant pluſieurs fois ſur ſes pas, où bien elle en efface l'empreinte avec ſa queue; quelquefois même, lorſque l'inquiétude eſt grande, elle tranſporte ailleurs ſes petits; & quand on veut les lui enlever, elle devient furieuſe, les défend juſqu'à la derniere extrémité, & le raviſſeur eſt preſque toujours puni de ſa témérité.

On croit que le lion n'a pas l'odorat auſſi parfait, ni les yeux auſſi bons que la plupart des animaux de proie. On a remarqué que la grande lumiere du ſoleil paroît l'incommoder, qu'il marche rarement dans le milieu du jour; que c'eſt pendant la nuit qu'il fait toutes ſes courſes; que quand il voit des feux allumés autour des troupeaux il n'en approche guere, &c. On a obſervé qu'il n'évente pas de loin les autres animaux, qu'il ne les chaſſe qu'à vue, & non pas en les ſuivant à la piſte comme font les chiens & les loups dont l'odorat eſt plus fin.

Comme tous les animaux fuient à la préſence du

lion, il eſt ſouvent obligé de ſe cacher & de les attendre au paſſage; il ſe tapit ſur le ventre dans un endroit fourré, d'où il s'élance avec tant de force qu'il les ſaiſit ſouvent du premier bond. Dans les déſerts & les forêts il fait ſa nourriture la plus ordinaire de gazelles & de ſinges, quoiqu'il ne prenne ceux-ci que lorſqu'ils ſont à terre, car il ne grimpe pas ſur les arbres. Il mange beaucoup à la fois & ſe remplit pour deux ou trois jours; il a les dents diſpoſées comme celles du chien, mais elles ſont ſi fortes qu'il briſe aiſément les os, & il les avale avec la chair. On prétend qu'il ſupporte long-tems la faim. Comme ſon tempérament eſt exceſſivement chaud, il ſupporte moins patiemment la ſoif, & boit toutes les fois qu'il peut trouver de l'eau; il prend l'eau en lapant comme un chien; mais au lieu que la langue du chien ſe courbe en deſſus pour laper, celle du lion ſe courbe en deſſous. Il lui faut environ quinze livres de chair crue par jour; quoique cet animal ne ſe nourriſſe que de chair fraîche, car il ne retourne guere chercher les reſtes de ſa premiere proie, ſon haleine eſt très-forte, & ſon urine inſupportable.

Le rugiſſement du lion eſt ſi fort, que quand il ſe fait entendre par échos, la nuit dans les déſerts, il reſſemble au bruit du tonnere; ce rugiſſement eſt ſa voix ordinaire; car quand il eſt en colere il a un autre cri qui eſt court & réitéré ſubitement; au lieu que le rugiſſement eſt un cri prolongé, une eſpece de grondement d'un ton grave, mêlé d'un frémiſſement plus aigu; il rugit cinq ou ſix fois par jour, & plus ſouvent lorſqu'il doit tomber de la pluie. Le cri qu'il fait lorſqu'il eſt en colere, eſt encore plus terrible que le rugiſſement; alors il ſe bat les flancs de ſa queue, il en bat la terre, il agite ſa criniere, fait mouvoir la peau de ſa face, montre des dents menaçantes; & tire ſa langue qui, comme nous l'avons dit, eſt armée de pointes très-dures. Il eſt beaucoup plus fort par la tête, les mâchoires & les jambes de devant, que par les parties poſtérieures du corps: il voit la nuit comme les chats: il ne dort pas long-tems & s'éveille aiſément; mais c'eſt mal-à-propos qu'on a prétendu qu'il dormoit les yeux ouverts.

La

La démarche du lion eſt fiere, grave, lente, quoique toujours oblique : ſa courſe ne ſe fait pas par des mouvemens égaux ; mais par ſauts & par bonds, & ſes mouvemens ſont ſi bruſques qu'il ne peut s'arrêter à l'inſtant, & qu'il paſſe preſque toujours ſon but. Lorſqu'il ſaute ſur ſa proie, il fait un bond de douze ou quinze pieds, tombe deſſus, la ſaiſit avec ſes pattes de devant qui ſont larges, grandes, diviſées en cinq doigts, & garnies de fortes griffes aiguës & tranchantes; les pieds de derriere n'ont que quatre doigts: il déchire ſa proie avec les ongles de devant, & enſuite il la dévore avec les dents. On prétend que ſa ſalive; introduite dans la chair par ſa morſure, produit preſque les mêmes ſymptômes que la morſure du chien enragé : elle cauſe des convulſions, & le plus ſouvent fait mourir. Tant qu'il eſt jeune, & qu'il a de la légéreté, il vit du produit de ſa chaſſe & quitte rarement les déſerts & les forêts ; mais lorſqu'il devient vieux & peſant ; il s'approche des lieux fréquentés & devient plus dangereux pour l'homme & pour les animaux domeſtiques ; ſeulement on a remarqué que lorſqu'il voit des hommes & des animaux enſemble ; c'eſt toujours ſur les animaux qu'il ſe jette, & jamais ſur les hommes, à moins qu'ils ne le frappent ; car alors il reconnoit à merveille celui qui vient de l'offenſer, & il quitte ſa proie pour ſe venger. On prétend qu'il préfere la chair du chameau à celle de tous les autres animaux : il aime auſſi celle des jeunes éléphans; ils ne peuvent lui réſiſter lorſque leurs défenſes n'ont pas encore pouſſé, & il en vient aiſément à bout, à moins que la mere n'arrive à leur ſecours. L'éléphant, le rhinocéros, le tigre & l'hippopotame, ſont les ſeuls animaux qui puiſſent réſiſter au lion. On s'eſt fauſſement imaginé, ſur-tout en France, que le chant du coq épouvante le lion : l'on a plus d'une expérience que cet animal a ravagé des poulaillers ſans que le chant des coqs ni les cris des poules ayent fait la moindre impreſſion ſur lui. Il n'en fait pas de même à l'égard des ſerpens ; l'on eſt convaincu par des expériences réitérées qu'il les craint extrêmement ; & c'eſt pour cela que quand les Maures rencontrent quel-

que lion, & qu'ils ſont hors d'état de ſe ſauver de ſes griffes, ils défont promptement la bande de toile qui compoſe leur turban, & l'agitent devant eux de maniere qu'elle imite les mouvemens d'un ſerpent: le lion ne l'a pas plutôt apperçue, que ſans examiner la vérité ou la fauſſeté de cette repréſentation, il quitte la partie & ſe retire.

Quelque terrible que ſoit cet animal, on ne laiſſe pas de lui donner la chaſſe avec des chiens de taille & bien appuyés par des hommes à cheval; on le déloge, on le fait retirer: mais il faut que les chiens & même que les chevaux ſoient aguerris auparavant; car preſque tous les animaux frémiſſent & s'enfuient à la ſeule odeur du lion. On ne le tue preſque jamais d'un ſeul coup. On le prend ſouvent par adreſſe dans une foſſe, comme les loups: le lion devient doux dès qu'il eſt pris, & ſi l'on profite des premiers momens de ſa ſurpriſe & de ſa honte, on peut l'attacher, le muſeler & le conduire où l'on veut.

La chair du lion eſt d'un goût déſagréable & fort; cependant les Negres & les Indiens ne la trouvent pas mauvaiſe.

On dit que le cœur du lion mis en poudre eſt propre pour guérir l'épilepſie; ſon ſang eſt ſudorifique & alexitere, ſa graiſſe émolliente & nervale, & propre contre la goutte.

La peau du lion, qui faiſoit autrefois la tunique des héros, ſert maintenant aux Maures de lit & de manteau: nous l'employons auſſi à faire des houſſes pour les chevaux de carroſſes & de main.

LION MARIN, *leo marinus*. C'eſt un animal amphibie & vivipare, figuré ſur le modele des phoques, qui ſe trouve quelquefois vers le Cap de Bonne-Eſpérance, dans l'île de Juan Fernandez, & dans le Détroit de Magellan: cet animal reſſemble un peu au veau marin, mais il en differe eſſentiellement. Quand il a pris tout ſon accroiſſement, il peut avoir depuis douze juſqu'à dix-huit pieds de long, & depuis dix juſqu'à quinze de circonférence. Sa peau n'eſt point écailleuſe elle eſt fort épaiſſe, couverte d'un poil court, de couleur tannée claire ou jaune mais la queue & les qua-

tre nageoires, qui lui ſervent de pieds quand il eſt à terre, ſont noirâtres; les extrémités des nageoires ne reſſemblent pas mal à des doigts palmés juſqu'à la moitié, & ſont garnis d'ongles: ſa tête a une reſſemblance groſſiere avec celle du lion terreſtre: ſes yeux ſont gros & affreux, ſes oreilles courtes; ſa barbe fort épaiſſe, hériſſée; les dents canines ſont plus fortes que celles du veau marin: la langue qui ne paroît être qu'une eſpece de maſſe de graiſſe, peſe juſqu'à cinquante livres. On prétend que les mâles ont une eſpece de groſſe crête ou trompe longue d'un demi-pied qui leur pend du bout de la mâchoire ſupérieure; ce dernier caractere ſuffit ſeul pour diſtinguer le lion marin mâle d'avec ſa femelle, qui eſt d'ailleurs beaucoup plus petite.

Le lion marin qui paroît être de la même eſpece que l'*ours marin*, (voyez ce mot), eſt ſi gras, qu'après avoir fait une inciſion à la peau, qui a environ un pouce d'épaiſſeur, on trouve au moins un pied de graiſſe avant que de parvenir à la chair ou aux os, & l'on a fait plus d'une fois l'expérience que la graiſſe des plus gros lions marins fourniſſoit juſqu'à quatre cents pintes d'huile, meſure de Paris. Cette graiſſe n'eſt point huileuſe comme celle des petits phoques & des baleines, mais ſemblable à celle des ours marins, en couleur, en odeur & en ſaveur. Cet animal eſt très-ſanguin; ſi on lui fait de profondes bleſſures dans pluſieurs endroits, on voit jaillir à l'inſtant, avec beaucoup de force, autant de fontaines de ſang, qui peuvent aiſément emplir deux barriques. Le lion marin paſſe tout l'été dans la mer, & tout l'hiver ſur la terre.

Le Lord Amiral *Anſon* (*Voy. Tom. II. p.* 35. *& ſuiv.*) rapporte que ſes Matelots virent un lion marin à qui ils donnerent le nom de *bacha*, parce qu'il étoit toujours accompagné d'un nombreux ſérail, dont il ſavoit ſinguliérement écarter les mâles. C'eſt dans l'hiver que ces animaux travaillent à la génération, & que les femelles mettent bas: leur portée eſt de deux petits à la fois; ces animaux tettent & ſont dès leur naiſſance de la grandeur d'un veau marin ou phoque de petite taille. Pendant tout le tems que ces lions marins reſtent ſur

terre, ils ſe nourriſſent de l'herbe qui croît ſur le bord des eaux courantes: dans l'intervalle de leurs repas, ils dorment dans la fange, & ſont aſſez difficiles à réveiller, il y a toujours dans le nombre quelque mâle qui fait ſentinelle, & qui par un cri fort diſſonant & bruyant avertit & réveille ſes camarades, & même effraie ceux qui s'en approchent. Tantôt ces animaux grognent comme des pourceaux, tantôt ils henniſſent comme des chevaux. On voit ſouvent les mâles ſe battre enſemble & ſe diſputer les femelles: ils ſe mettent tout en ſang à coup de dents: le bacha lion marin, n'acquiert ſon ſerail nombreux que par ſa ſupériorité ſur les autres mâles, & que par des victoires multipliées, dont on voit la preuve ſur ſon dos rempli de cicatrices.

Il eſt très-facile de tuer les lions marins, car ils ſont preſque également incapables de ſe défendre & de s'enfuir: il n'y a rien de plus lourd que ces animaux. Au moindre mouvement qu'ils font, on voit leur graiſſe mollaſſe flotter ſous leur peau: cependant il faut ſe donner de garde de leurs dents, qui ſont très-redoutables & ſur-tout de la fureur des meres. Un des Matelots de l'Amiral Anſon fut la triſte victime de ſon manque de précaution; il venoit de tuer un lionceau marin pour l'équipage, & l'écorcher tout de ſuite, lorſque la mere ſe rua ſur lui, le renverſa par terre, & lui fit une morſure à la tête, dont il mourut peu de jours après: ceci n'empêcha pas, dit *Anſon*, que les Matelots n'en tuaſſent beaucoup d'autres pour en manger la chair & particuliérement le cœur & la langue, qu'ils trouvoient préférables aux mêmes parties tirées du bœuf. Les ailerons des pieds ſont, dit-on, d'une conſiſtance de gelée & mis au rang des mets les plus délicieux: on dit cependant que dans le Détroit de Magellan où croiſſent des *manceliniers*, (voyez ce mot) la chair du lion marin eſt venimeuſe pour les hommes; que ceux qui en mangent ſont attaqués de fâcheux ſymptômes, & qu'ils perdent toute leur peau après de cruelles douleurs: un an après la guériſon on reſſent de nouvelles douleurs; & ce ſymptôme périodique reparoit pluſieurs années de ſuite. Le remede eſt l'uſage de l'*écorce de winter*. *Voyez ce mot.*

Les lions marins quoique très-forts & très-vigoureux redoutent les hommes, & auſſi-tôt qu'ils en apperçoivent ils courent avec précipitation du côté de la mer pour y chercher un aſile. J'ai cependant remarqué, dit M. *Steller*, de l'Académie des Sciences de Pétersbourg, que ces animaux ſont capables d'être apprivoiſés, & qu'ils s'accoutument inſenſiblement à la préſence de l'homme lorſqu'on ne leur fait aucun mal, particuliérement dans la ſaiſon où leurs petits n'ont pas encore appris à nager. Il m'eſt arrivé une fois de ſéjourner une ſemaine entiere au milieu d'eux ſur un endroit élevé, dans une tente où j'obſervois leur façon & leurs manieres de vivre. Quelquefois ils étoient couchés autour de moi de tous côtés, occupés à regarder le feu que j'avois allumé, & à obſerver pour ainſi dire mes mouvemens; ils ne s'éloignoient point, quoiqu'en paſſant au milieu d'eux j'enlevaſſe leurs petits & que je les égorgeaſſe à leurs yeux; ils ſe mêloient même entre eux mâles & femelles; ceux-là ſe battoient à outrance, ſoit pour celles-ci, ſoit pour les places qu'ils occupoient, avec la même chaleur & les mêmes mouvemens que les *ours marins*. L'un d'eux entr'autres, auquel on avoit enlevé ſa femelle, reçut plus de cent bleſſures dans un combat qu'il ſoutint trois jours entiers contre pluſieurs autres.

Les *ours marins* proprement dits ne ſe mêlent jamais dans leurs différens; ils fuient au contraire dès qu'ils voient naître des querelles entr'eux; ils cedent même la place & abandonnent leurs femelles & leurs petits. M. *Haller* dit que le lion marin de M. *Steller* paroit un animal différent du lion marin d'*Anſon*, & beaucoup plus grand. Ce dernier n'eſt peut-être que l'ours marin de M. *Steller*.

Au printems, en été & dans l'hiver on voit beaucoup de lions marins entre les précipices & les rochers de l'île d'Alait; on en voit auſſi en grand nombre ſur les bords de l'Amérique dans les terres des Kamtſchadales; mais ils ne vont point au-delà du cinquante-ſixieme degré de latitude: on en prend beaucoup autour du promontoire de Kronozki, aux environs de l'île d'Oſtrownaz, de la baie Awatſchi, & depuis ces

endroits juſqu'au promontoire de Lapatka dans les îles des Kourilles & juſqu'à l'île Matmey. Le Capitaine *Spanberg* a donné dans ſa Carte le nom de *Palais de Siwutſchi* à une certaine île, à cauſe de ces animaux qui s'y rendent en foule, & de la reſſemblance qu'ont ces rochers avec les murs d'une ville. Ces animaux paſſent dans ces lieux en Juillet & Août pour s'y repoſer, peupler, mettre bas leurs petits & les élever.

LION MARIN, *leo cancer*. *Rondelet* donne ce nom à un cruſtacée jaunâtre, velu, ayant le dos fort épineux & ondé, reſſemblant d'ailleurs aux langouſtes : ſa chair eſt bonne à manger, très-reſtaurante, & on l'eſtime très-propre à purifier la maſſe du ſang.

LION DES PUCERONS. *Voyez ſon article à la ſuite du mot* DEMOISELLE.

LIOU-LIOU. C'eſt la cigale à tête verte de l'île de Cayenne.

LIPARIS ou HARENG DE LIPARE. Les Anciens faiſoient beaucoup de cas de ce poiſſon, qui ſe pêche dans un lac en Macédoine. Le liparis, dit *Rondelet*, a la tête faite comme le coucou ; la bouche petite & ſans dents, les mâchoires âpres, les écailles petites, une large ligne depuis la tête juſqu'à la queue, deux nageoires près des ouies, deux au-deſſous, une autre au dos qui ne finit que près de la queue & qui eſt ſans aiguillons ; ſa queue eſt fourchue : ce poiſſon reſſemble un peu au muge, & il a la même façon de vivre.

On trouve auſſi dans le même lac une eſpece de ſardine à qui l'on donne le nom de *liparis*.

Ces poiſſons ſont très-gras, ſur-tout dans le printems que l'on en fait la pêche ; cette abondance de graiſſe fait que ſi on les approche du feu, ils ſemblent ſe fondre auſſi-tôt en huile : on en mange beaucoup dans le pays.

LIQUIDAMBAR ou COPALME, *liquidambari arbor aut ſtyrax aceris folio*. C'eſt un arbre de la Louiſiane, fort ample, grand, branchu, touffu & très-beau. On croit que c'eſt le platane de la Virginie : les Indiens l'appellent *ococol* ou *ocoſolt*, & les Européens *ſtorax* ou *ſtyrax d'Amérique*. Ses racines ſont fort rampantes : ſon tronc eſt droit ; ſon écorce eſt en partie rouſſâtre,

en partie verte & odorante; ſes feuilles ſont partagées en trois pointes & d'avantage, comme celles de l'érable; les fleurs mâles & les fleurs femelles ſont raſſemblées ſur le même pied : les fleurs femelles forment des boules à la baſe des épis mâles : les fruits ſont ſphériques, épineux comme ceux du plane, compoſés de pluſieurs capſules jaunâtres, ſaillantes & terminées en pointe, dans leſquelles ſont renfermées des graines ovales

Il découle avec ou ſans inciſion de l'écorce de cet arbre un baume odorant & très-pénétrant, qui s'appelle auſſi LIQUIDAMBAR, *liquidambarum.* Ce ſuc réſineux eſt d'une conſiſtance de vernis gras, d'un jaune rougeâtre, clair, d'un goût âcre aromatique, d'une odeur qui approche du ſtyrax ou de l'ambre gris. Autant on apportoit autrefois de ce baume de la Nouvelle Eſpagne, de la Virginie & d'autres Provinces méridionales de l'Amérique, dont on ſe ſervoit pour donner une bonne odeur aux peaux & aux gants, autant le liquidambar eſt rare aujourd'hui, ſoit parce que ces ſortes d'aromates portoient trop à la tête, ſoit qu'on ait ſubſtitué les parfums des fleurs de notre pays aux parfums étrangers; de ſorte qu'on ne trouve plus le beaume dont il eſt queſtion que chez les Curieux.

Il ſe ſépare quelquefois du liquidambar nouvellement récolté une matiere balſamique comme oléagineuſe, rouſſâtre, très-limpide & fort fluide; c'eſt ce qu'on nomme *huile de liquidambar.* Elle eſt beaucoup plus odoriférante & nage ſur le baume.

On dit que les habitans de la Virginie, après avoir coupé par petits morceaux les rameaux & l'écorce de cet arbre, les font bouillir dans de l'eau, ſur laquelle on voit ſurnager une liqueur huileuſe qu'ils vendent pour le vrai liquidambar. On mêle auſſi l'écorce de cet arbre, coupée par petits morceaux, avec le vrai liquidambar pour lui conſerver ſon odeur douce. Les Miſſionnaires mettent du bois de cet arbre dans leurs encenſoirs en place d'encens; ſon odeur modérée eſt très-gracieuſe. Le liquidambar eſt émollient, maturatif & déterſif. On l'eſtime excellent pour les fiſtules à l'anus.

LIRON. C'eſt une eſpece de loir qui dort, dit-on, tout l'hiver dans le creux des Alpes où il fait ſa demeure: ſon muſeau eſt aigu, ſon ventre gros & ſa queue grande. Quelques Naturaliſtes penſent que cet animal eſt le même que la *marmotte*. *Voyez ce mot & celui de* LOIR. Le *liron* eſt le loir des anciens François.

LIS. *Voyez* LYS.

LISERON, *convolvulus*. Il y a pluſieurs plantes qui portent ce nom. Nous en allons décrire trois eſpeces.

Le LISERON RUDE ou LISET ÉPINEUX, *convolvulus aſper*. C'eſt le *ſmilax aſpera, fructu rubente*, de quelques Auteurs. Mais, comme l'obſerve M. *Haller*, le ſmilax eſt fort différent des liſerons qui ſont des convolvules. C'eſt une plante qui croît aux lieux rudes, incultes, proche des haies, aux bords des chemins, ſur les montagnes & dans les vallées des pays chauds. Sa racine eſt longue, ſerpentante, groſſe comme le petit doigt, articulée, blanchâtre, dure & vivace; elle pouſſe pluſieurs tiges longues, cannelées, ſarmenteuſes, rameuſes, flexibles, épineuſes & garnies de vrilles, par le moyen deſquelles elle s'entortille autour des arbriſſeaux voiſins. Ses feuilles naiſſent ſeules par intervalles: elles ſont grandes, larges comme celles du lierre, dures, nerveuſes, épineuſes & tachetées de blanc. Ses fleurs qui naiſſent au printems par grappes aux ſommités des rameaux, ſont petites, blanchâtres, odorantes, compoſées chacune de ſix feuilles diſpoſées en étoile. A ces fleurs ſuccedent au mois d'Août des fruits ronds qui deviennent mollets & rouges lorſqu'ils ſont mûrs, & qui renferment deux ou trois ſemences ſphériques, brunes en dehors, blanches en dedans, d'un goût fade & déſagréable.

Toutes les parties de cette plante ſont d'uſage en Médecine; ſa racine eſt deſſicative & ſudorifique: elle convient dans toutes les maladies de la peau: on peut même la ſubſtituer dans les maladies vénériennes à la *ſalſepareille*, qui eſt, dit-on, une eſpece de *ſmilax*. *Voyez* SALSEPAREILLE.

Le *liſeron épineux* convient en topique pour la goutte & les dartres.

Le GRAND LISERON ou LISET, *convolvulus major*,

croît preſque par-tout dans les haies & parmi les brouſſailles aux lieux un peu humides & cultivés. Cette plante rend du lait quand on la coupe. Sa racine eſt longue, menue, vivace & fibreuſe: elle pouſſe comme la précédente des tiges ſarmenteuſes. Ses feuilles ſont en cœur ou en fer de fleche, dont les deux ailerons qui ſe prolongent au-deſſous de l'inſertion du pédicule ſont comme tronqués. Ses fleurs ont la figure d'une cloche marquée de cinq plis; elles ont un calice à cinq feuilles, cinq étamines & un piſtil terminé par deux ſtigmates, & ſont très-blanches: elles paroiſſent en été; il leur ſuccede des fruits capſulaires, gros comme des ceriſes, arrondis, membraneux, & qui contiennent chacun deux ſemences anguleuſes de couleur tannée: elles ſont mûres en automne.

Les pourceaux aiment aſſez la racine du grand liſeron; toute cette plante eſt vulnéraire & purgative. *Hoffman* appelle ſa racine la *ſcammonée d'Allemagne*.

Le PETIT LISERON ou PETIT LISET, *convolvulus minor*, qu'on appelle auſſi *campanette* ou *clochette*, ou *vrillée commune*, differe du grand liſeron par ſes fleurs qui ſont de couleur de roſe ou panachées, & ſur-tout par ſes feuilles véritablement en fer de fleche, ou dont les prolongemens de la baſe ſont aigus. Il croît abondamment par-tout dans les terres cultivées & dans les jardins, où il étouffe & abat les autres plantes qu'il peut ſaiſir: on le trouve auſſi dans les blés, & même aux lieux incultes, principalement dans les années pluvieuſes. Il fleurit en été comme le précédent.

M. *de Tournefort* regarde cette plante comme un des meilleurs vulnéraires que nous ayons. Les gens de la campagne s'en ſervent communément pour guérir leurs bleſſures, en appliquant deſſus la plante pilée entre deux cailloux.

Dans l'Amérique méridionale il croît une eſpece de gros & grand liſeron, dont la racine porte le nom de *mechoachan*: voyez ce mot.

LISETTE: *voyez* FIATOLE. On donne auſſi le nom de *liſette* ou *coupe-bourgeon* ou *beche* à un petit inſecte fort nuiſible aux jets des arbres fruitiers dans les mois de Mai & de Juin; il broute les boutons de la vigne,

& fait périr les greffes des pêchers & des abricotiers. Quelques Jardiniers, pour garantir de ces insectes les jeunes greffes ou les jets, les enveloppent dans de petits sacs de papier liés avec un fil; mais souvent la précaution est inutile *Voyez la description de la* Beche *à la suite de l'article* VIGNE.

LIT-CHI. Arbre de la Chine fameux, ainsi que le *chi-tse*, par les vertus qu'on donne à ses fruits, & qui sont incroyables. Au reste, consultez ce qu'en a dit le Pere *d'Entrecolles* dans les *Lettres édifiantes.*

LITE. Les Madagascariens donnent ce nom à des sucs végétaux naturels de leur pays: le *lite-hura* ou *litin-barococo* est le sang-dragon; le *lite bistic* est la résine lacque; le *lite-menta* est le benjoin; le *lite-ranne* est la tacamaque; le *lite-enfouraha* est l'elemi verte, &c.

LITHARGE FOSSILE, *lithargyrium fossile* Plusieurs Etrangers voyageurs & instruits ont exposé, dans une de nos Conférences sur l'Histoire Naturelle &c. des morceaux de litharge rougeâtre, qu'ils nous ont assuré avoir ramassés dans des fentes poreuses de mines de plomb.

De l'examen que nous avons fait de cette sorte de litharge, & de nos questions sur les environs & la nature du sol où elle avoit été recueillie, il résulte que cette litharge fossile a pu être produite par cette espece de feu souterrain qui sort quelquefois en maniere de *mouffette enflammée* par l'orifice des filons, & va se perdre dans l'air ambiant, en léchant une superficie des parois du puits de la mine de plomb. Cette litharge fossile avoit été ramassée dans les montages de Goslar. Nous en conservons un échantillon dans notre Cabinet, & nous assurons que ce n'est point une *mine de plomb rouge & en cristaux.* Voyez à l'article PLOMB. On trouve aussi de cette espece de litharge ou *minium* fossile à Langenbeck dans le pays de Nassau, en Derbyshire & en Espagne.

Toute la litharge du commerce est une chaux de plomb comme à demi vitrifiée; elle provient des affinages en grand de l'argent. On nomme *litharge marchande* celle qui est comme en poussiere écailleuse; la

Litharge fraîche eſt en bloc telle qu'elle ſort de la fonderie. *Voyez l'article* PLOMB *dans cet Ouvrage*, & particuliérement ce même mot dans notre *Minéralogie*, & dans le *Dictionnaire de Chimie*.

LITHI. Arbre qui croît naturellement dans le Chili. Son tronc eſt de la groſſeur d'un homme & revêtu d'une écorce verdâtre, qui donne en le coupant une eau de la même couleur; ſes branches ſont chargées de feuilles alternes, liſſes, d'un vert gai & ſemblables à celles de notre laureole. On lit dans l'Hiſtoire des Incas, que les fleurs & les fruits du *lithi* ſont moins connus que ſes mauvaiſes qualités. On prétend que l'ombre de ſon feuillage fait enfler prodigieuſement tout le corps de ceux qui y repoſent, & que le ſuc qui découle de cet arbre ou de ſes branches quand on les coupe, produit le même effet ſur les endroits de la peau où il tombe. Pour ſe guérir de cette maladie on prend du lierre terreſtre que l'on pile avec du ſel; l'on s'en frotte, & l'enflure paſſe en deux ou trois jours. Le P. *Feuillée* dit qu'on peut auſſi ſe frotter avec la décoction des feuilles du *maiten*. Le bois du *lithi* eſt blanc & tendre quand on le coupe vert; mais en ſéchant il devient rouge & ſi dur, qu'il eſt difficile de le mettre en œuvre: on s'en ſert cependant pour la conſtruction; & quand il a trempé dans l'eau, il devient comme incorruptible.

LITHOGLYPHITES. Nom que l'on donne aux ſubſtances foſſiles, organiſées ou non, & qui repréſentent en maſſif des matériaux jetés en moule ou travaillées par un Sculpteur; en un mot, des pierres figurées ſoit en creux, ſoit en relief: telles ſont les *arthrolites*, les *lardites*, les *tyromorphytes*, les *piſolites*, les *cyanites*, les *melopéponites*.

LITHOLOGIE. On appelle ainſi un diſcours fait ſur les pierres. On dit aller en *litholiſation*, quand on voyage & qu'on ramaſſe des pierres, de même que l'on dit *herboriſation* pour les plantes.

LITHOMORPHITES. Des Naturaliſtes appellent ainſi des pierres peintes par la Nature: elles ſont connues plus communément ſous le nom de *dendrites*: voyez ce mot.

LITHOPHAGE ou MANGEUR DE PIERRE. On donne ce nom à un petit insecte noirâtre qui se trouve dans l'ardoise. Cet animal curieux est couvert d'un fourreau ou d'une petite coquille percée par les deux bouts, fort tendre & fragile, & dont la couleur est cendrée & verdâtre : l'animal rend ses excrémens par un de ces trous, & il passe ses pieds & sa tête par l'autre : cet insecte a le corps composé d'anneaux avec six pieds.

On apperçoit dans les couches de l'ardoise les traces de cet insecte : ces traces sont les chemins qu'il se creuse lorsque la pierre est encore molle : c'est avec sa tête qu'il marche ; car la traînant & la faisant sortir par le petit trou qui est au devant de sa coquille, c'est un point fixe qui lui sert pour avancer, tandis que le reste de son corps s'appuie sur ses pieds : ce qui est inoui, c'est qu'on prétend qu'il a quatre mâchoires qui lui servent de dents. M. *Desbois* dit que cet animal fait sortir de sa bouche un petit filet, dont il bâtit sa coquille : il a dix petits yeux noirâtres, cinq de chaque côté, rangés les uns à côté des autres en forme de croissant. On ne sait pas, dit le même Auteur, quelle nouvelle forme cet animal prend dans la suite ; mais il est constant qu'il se métamorphose, & que c'est dans la coquille que se fait ce changement ; peut-être le lithophage se rapporte-t-il à quelque espece de teigne. Un Observateur ayant rencontré la nymphe de ce petit insecte, en vit sortir plus de quarante larves toutes vivantes : elles avoient la tête noire, leurs pieds étoient fort visibles ; leur corps étoit jaune & mêlé de rouge.

LITHOPHOSPHORE. Divers Naturalistes donnent ce nom à des pierres qui étant calcinées ont la propriété de reluire dans l'obscurité. *Voyez* PIERRE DE BOULOGNE.

LITHOPHYTE. Ce mot qui, comme son anagramme *phytolite*, ne devroit exprimer que des pétrifications plutôt végétales qu'animales, n'est employé que pour désigner certaines productions à polypier plus ou moins flexibles, en forme d'arbres & de la nature d'une corne ramollie. (*Tournefort* en rapporte vingt-huit especes dans ses *Institutions Botaniques.*) M. *de Jussieu* en 1741

a fait rentrer dans le regne animal toutes les productions marines & en forme d'arbre, rangées juſqu'alors parmi les plantes. Ces productions connues ſous les noms de *lithophytes*, *cératophytes*, *madrépores*, *coraux*, *corallines*, & pluſieurs *zoophytes*, font partie des êtres animés que ce Naturaliſte appelle *polypiers*, dont le corps ſe ramifie & porte à chaque extrémité ou à ſa ſurface de petits animaux analogues aux bourgeons ou aux fleurs des plantes, parce qu'ils ont la faculté de ſe reproduire de boutures & d'œufs ſemblables à des graines. L'idée de l'animalité de ces corps avoit cependant été effleurée par *Imperati* en 1599, renouvellée en 1727 par *Peyſſonel*; mais ſans preuves aſſez convaincantes & ſans détails auſſi déciſifs que ceux de M. *de Juſſieu*. Voyez l'article LITHOPHYTE à la ſuite du mot CORALLINE; voyez auſſi les mots CORAIL & POLYPE.

On nomme *kératophytes foſſiles* les lithophytes qui reſſemblent à des buiſſons, & qui ſe trouvent en différens états enfouis dans la terre; on en parle auſſi dans l'article CORALLINE.

LITIERE, ſe dit de la paille dénuée de grain qu'on met ſous les beſtiaux pour qu'ils ſe couchent deſſus à l'étable.

LITORNE ou OISEAU DE NERTE ou CHACHA, eſt la grive de genévrier. *Voyez à la ſuite du mot* GRIVE.

La litorne ſe prend, ainſi que les grives & le merle, avec la rejetoire ou avec le trébuchet.

LITS DE LA TERRE, *telluris ſtrata*. Nom qu'on donne aux différentes couches du globe terreſtre: nous en parlerons au mot TERRE. On dit un *lit de pierre*, un *lit de marne*, un *lit de craie*, un *lit de tuf*, un *lit de glaiſe*: ces lits ſont plus ou moins épais, & leur ſituation plus ou moins horizontale. Les lits de pierres ou leurs couches courent aſſez parrallelement. On dit auſſi le *lit d'une riviere*. Le *lit de marée* eſt l'endroit de la mer où il y a un courant aſſez rapide.

LITUITE ou BATON PASTORAL, *lituus*. Les Lithologiſtes donnent ce nom à des eſpeces de tuyaux

de mer pétrifiés, dont nous parlerons ſous le nom d'*orthocératites:* voyez ce mot.

LIVANE *Voyez* PÉLICAN.

LIVECHE ou LEVESCHE ou ACHE DE MONTAGNE ou SESELI DE MONTAGNE ou SERMONTAINE, *levisticum vulgare.* Plante qui croît aux lieux ombrageux, & qu'on cultive dans les jardins. Sa racine eſt épaiſſe, charnue, noirâtre en dehors, blanche en dedans & odorante: elle pouſſe des tiges hautes de cinq à ſix pieds, groſſes, cannelées, nouées & rameuſes; ſes feuilles ſont faites comme celles de l'ache des marais, mais plus amples, vertes, brunâtres & d'une odeur forte. Les ſommités des tiges ſont chargées de grandes ombelles ou paraſols, garnies de fleurs jaunes, auxquelles ſuccedent des ſemences aſſez grandes, oblongues, aromatiques, âcres & de couleur obſcure.

Toute cette plante répand une odeur forte, aromatique, & particuliérement la graine, qui a, ainſi que la racine, une ſaveur âcre qui n'eſt pas déſagréable. Cette plante eſt diuretique, & noircit un peu les urines: elle diſſipe les vents & eſt un bon vulnéraire. On fait confire ſa racine dans le vinaigre; & dans cet état on la mâche pour ſe préſerver de la contagion de l'air: l'uſage des feuilles de livêche eſt très-ſpécifique pour procurer les regles ſupprimées par une peur.

On donne auſſi le nom de livêche au *ſeſeli commun.*

LIVRÉE. Nom que l'on donne à une eſpece de limaçon terreſtre, dont la coquille ou robe eſt ornée dans ceux d'une même couleur de toutes les nuances intermédiaires du couleur de roſe le plus tendre au rouge ponceau, & du jaune pâle au jaune orangé; ces ſortes de coquilles ſont entourées de cercles ou de bandelettes de diverſes couleurs noires, brunâtres, blanches ſur un fond jaune: les levres de ces coquilles ſont bordées d'un liſeré noir.

LIVRÉE. On donne encore ce nom à une eſpece de chenille connue auſſi ſous le nom d'*annulaire*, & d'où ſort une phalene (papillon nocturne) qui entoure de ſes œufs un jet de poirier ou de pommier ou de prunier. Pluſieurs raies, ſemblables aux rubans que

l'on porte à la campagne pour livrées de noces, ſe voient ſur cette chenille que par alluſion les Jardiniers nomment la *livrée :* voyez CHENILLE ſurnommée la LIVRÉE; voyez auſſi ANNULAIRE.

Il y a dans le tiſſu de la coque de cette chenille & de beaucoup d'autres, une grande quantité de poudre jaune citron, qui a fourni à feu M. *de Réaumur* un trait de morale & de galanterie. Les Dames, dit-il très-finement, qui cherchent, avec des ſoins pour leſquels nous manquons ſouvent de reconnoiſſance, à ajouter aux agrémens qu'elles tiennent de la Nature, ont imaginé dans ces derniers tems de ſe ſervir d'une poudre couleur de roſe. Si la poudre jaune citron des coques de nos *livrées* pouvoit heureuſement leur paroître propre à donner une agréable couleur à leurs cheveux, ces coques ſeroient bientôt tirées de l'obſcurité où elles ſont. Si M. *de Réaumur* vivoit, il verroit avec plaiſir une partie de ſes vœux remplis : nos Dames prennent aujourd'hui du goût pour la poudre rouſſe.

LIVRÉE D'ENCRE. *Voyez* MARQUIS D'ENCRE.

LOCHE. Petit poiſſon, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces ; ſavoir la *loche d'étang*, la *loche de riviere* & la *loche de mer ;* nous avons parlé de celle-ci à l'article APHIE.

La LOCHE D'ÉTANG, *aphia cobitis*, a la figure & la couleur du goujon, mais elle eſt plus petite; elle differe de la loche de riviere en ce qu'elle eſt plus courte & plus groſſe, moins délicate & moins ſaine.

La LOCHE DE RIVIERE, *cobitis fluviatilis*, varie beaucoup ; celle qu'on appelle la *loche franche* a la peau liſſe, ſans aiguillons; & ſa chair, quoique gluante, eſt plus tendre & plus ſaine que celle des autres; ſa couleur eſt jaunâtre, tiquetée de noir : on en trouve en grande quantité dans la riviere de Mare en Languedoc, & dans toutes les rivieres à eaux vives, qui fourniſſent des truites. Une autre ſorte de loche a proche des ouies un aiguillon de chaque côté; ſa chair eſt pleine d'arêtes. Il y a encore une autre eſpece de loche, qui a des barbillons qui lui pendent du bout des mâchoires : on mange beaucoup de ces poiſſons dans les pays étrangers.

LODDER, eſt le nom que les Norwégiens donnent à une petite eſpece de hareng qui reſſemble beaucoup à nos éperlans, & dont les Groënlandois prennent tous les ans des quantités prodigieuſes; ils les font ſécher ſur les rochers pour l'hiver : cette pêche ſe fait en Mai & en Juin.

LOHONG ou OUTARDE HUPPÉE D'ARABIE. L'oiſeau que les Arabes appellent *lohong*, eſt à-peu-près de la groſſeur de notre grande outarde, il a comme elle trois doigts à chaque pied, dirigés de même, ſeulement un peu plus courts; les pieds, le bec & le cou ſont plus longs; le plumage de la partie ſupérieure eſt de couleur fauve rayé de brun foncé, avec des taches blanches en forme de croiſſant ſur les ailes; le deſſous du corps eſt blanc, ainſi que le contour de la partie ſupérieure de l'aile; le ſommet de la tête, la gorge & le devant du cou, ont des raies tranſverſales d'un brun obſcur ſur un fond cendré; le bas de la jambe, le bec & les pieds ſont d'un brun clair & jaunâtre; la queue eſt tombante comme celle de la perdrix & traverſée par une bande noire, les grandes pennes de l'aile & la huppe ſont de cette même couleur. Cette huppe, dit M. *de Buffon*, eſt un trait fort remarquable dans l'outarde d'Arabie, elle eſt pointue, dirigée en arriere, & fort inclinée à l'horizon; de ſa baſe elle jette en avant deux lignes noires, dont l'une plus longue paſſe ſur l'œil & lui forme une eſpece de ſourcil; l'autre beaucoup plus courte, ſe dirige comme pour embraſſer l'œil par deſſous, mais n'arrive point juſqu'à l'œil, lequel eſt noir & placé au milieu d'un eſpace blanc. En regardant cette huppe de profil & d'un peu loin, on croiroit voir des oreilles un peu couchées & qui ſe portent en arriere.

LOIR, *glis*, eſt un petit animal quadrupede, dont le caractere, dit M. *Briſſon*, eſt d'avoir deux dents inciſives à chaque mâchoire, point de dents canines, les doigts onguiculés, point de piquans ſur le corps, la queue longue & couverte de poils rangés de maniere qu'elle paroît ronde. Nous connoiſſons, dit M. *de Buffon*, trois eſpeces de loirs, qui, comme la marmotte, dorment pendant l'hiver: ſavoir, le *loir*, le

leroi

lerot & le *muſcardin*. Nous allons réunir ſous ce même article, la deſcription & l'hiſtoire de ces animaux, afin qu'on puiſſe mieux juger de leurs rapports & de leurs différences, en les voyant les uns à côté des autres.

Le loir eſt le plus gros des trois, le muſcardin eſt le plus petit, & ces trois eſpeces ſont très-diſtinctes. Le loir eſt à-peu-près de la grandeur de l'écureuil; il a comme lui la queue couverte de longs poils: le lerot n'eſt pas ſi gros que le rat; il a la queue couverte de poils très-courts. avec un bouquet de poils à l'extrémité: le muſcardin n'eſt pas plus gros que la ſouris; il a la queue couverte de poils plus longs que le lerot, mais plus courts que le loir, avec un gros bouquet de longs poils à l'extrémité. Le lerot differe des deux autres, par les marques noires qu'il a près des yeux; & le muſcardin, par la couleur blonde de ſon poil ſur le dos. Tous trois ſont blancs ou blanchâtres ſous la gorge & le ventre; mais le lerot eſt d'un aſſez beau blanc: le loir n'eſt que blanchâtre, & le muſcardin eſt plutôt jaunâtre que blanc dans toutes les parties inférieures.

Voici une obſervation des plus curieuſes & des plus piquantes, faite par M. *de Buffon*, ſur les animaux dont on vient de parler. C'eſt improprement que l'on dit que ces animaux dorment pendant l'hiver; leur état n'eſt point celui d'un ſommeil naturel, c'eſt une torpeur, un engourdiſſement des membres & des ſens, & cet engourdiſſement eſt produit par le refroidiſſement du ſang. Ces animaux ont ſi peu de chaleur, qu'elle n'excede guere celle de la température de l'air. Nous avons plongé, dit M. *de Buffon*, la boule d'un petit thermometre dans le corps de pluſieurs lerots vivans; ſi la chaleur de l'air étoit de dix degrés au thermometre, celle de ces animaux étoit la même; quelquefois même le thermometre plongé & appliqué ſur le cœur, a baiſſé d'un demi-degré ou d'un degré, la température de l'air étant à onze. Or l'on ſait que la chaleur de l'homme & de la plupart des animaux qui ont de la chair & du ſang, excede en tout tems trente degrés: il n'eſt donc pas étonnant que ces animaux, qui ont ſi peu de chaleur en comparaiſon des

autres, tombent dans l'engourdiſſement, dès que cette petite quantité de chaleur intérieure ceſſe d'être aidée par la chaleur extérieure de l'air, & cela arrive lorſque le thermometre n'eſt plus qu'à dix ou onze degrés au deſſus de la congélation. C'eſt là, continue M. *de Buffon*, la vraie cauſe de l'engourdiſſement de ces animaux, cauſe que l'on ignoroit & qui s'étend ſur tous les animaux qui dorment pendant l'hiver. M. *de Buffon* l'a reconnu dans les loirs, dans les hériſſons, dans les chauve-ſouris; & quoiqu'il n'ait pas eu occaſion de l'éprouver ſur la marmotte, il y a lieu de penſer qu'elle a le ſang froid comme les autres, puiſqu'elle eſt, comme eux, ſujette à l'engourdiſſement pendant l'hiver.

Cet engourdiſſement dure autant que la cauſe qui le produit, & il ceſſe avec le froid: quelques degrés de chaleur au deſſus de dix ou onze, ſuffiſent pour ranimer ces animaux; & même ſi on les tient pendant l'hiver dans un lieu bien chaud, il ne s'engourdiſſent pas du tout; ils vont & viennent, ils mangent & ne dorment que de tems en tems, comme tous les autres animaux. Lorſqu'ils ſentent le froid, ils ſe ſerrent & ſe mettent en double, pour offrir moins de ſurface à l'air, & ſe conſerver un peu de chaleur: c'eſt ainſi qu'on les trouve pendant l'hiver dans les arbres creux, dans les trous des murs, expoſés au midi, ſans aucun mouvement, ſur de la mouſſe & des feuilles. On les prend, on les tient, on les roule, ſans qu'ils remuent, ſans qu'ils s'étendent; rien ne peut les faire ſortir de leur engourdiſſement, qu'une chaleur douce & graduée; ils meurent lorſqu'on les met tout-à-coup près du feu: il faut pour les dégourdir, les en approcher par degrés. Quoique dans cet état ils ſoient ſans aucun mouvement, qu'ils ayent les yeux fermés, & qu'ils paroiſſent privés de tout uſage des ſens, ils ſentent cependant la douleur lorſqu'elle eſt très-vive; une bleſſure, une brûlure leur fait faire un mouvement de contraction, & un petit cri ſourd qu'ils répetent même pluſieurs fois. La ſenſibilité intérieure ſubſiſte donc ainſi, auſſi-bien que l'action du cœur & des poumons. Cependant il eſt à préſumer que ces mouvemens vitaux ne s'exercent pas, dans cet état

de torpeur, avec la même force, & n'agiſſent pas avec la même puiſſance que dans l'état ordinaire. La circulation ne ſe fait probablement que dans les plus gros vaiſſeaux, la reſpiration eſt foible & lente, les ſécrétions ſont très-peu abondantes, les déjections nulles, & il n'y a preſque point de tranſpiration. En automne ils ſont exceſſivement gras, & ils le ſont encore lorſqu'ils ſe raniment au printems; cette abondance de graiſſe eſt une nourriture intérieure, qui ſuffit pour les entretenir & pour ſuppléer au peu qu'ils perdent par la tranſpiration. C'eſt peut-être moins la durée du froid que ſa rigueur, qui les fait périr.

Comme ce froid eſt la ſeule cauſe de leur engourdiſſement, & qu'ils ne tombent dans cet état que lorſque la température de l'air eſt au deſſous de dix ou onze degrés, il arrive ſouvent qu'ils ſe raniment, même pendant l'hiver; car il y a des heures, des jours, & même des ſuites de jours, dans cette ſaiſon, où la liqueur du thermometre ſe ſoutient à douze, treize ou quatorze degrés; & pendant ce tems doux, les loirs ſortent de leurs trous, pour chercher à vivre; ou plutôt ils mangent les proviſions qu'ils ont ramaſſées pendant l'automne, & qu'ils y ont tranſportées.

Les loirs ſont gras en tout tems, & plus gras en automne qu'en été: leur chair eſt aſſez ſemblable à celle du cochon d'Inde; & n'eſt guere meilleure que celle du rat d'eau. Ces animaux faiſoient partie de la bonne chere chez les Romains; ils en élevoient en quantité. Varron donne la maniere de faire des garennes de loirs. Ce goût n'a pas été ſuivi, au rapport de *Pline*; les Cenſeurs défendirent à Rome qu'on en ſervît ſur les tables, parce que leur chair eſt de trop difficile digeſtion. Au reſte, il n'y a que le loir qui ſoit mangeable, le lerot a la chair mauvaiſe & d'une odeur déſagréable.

Le loir reſſemble aſſez à l'écureuil, par les habitudes naturelles; il habite comme lui les forêts, il grimpe ſur les arbres, ſaute de branche en branche: la faîne, les noiſettes, la châtaigne & les autres fruits ſauvages ſont ſa nourriture ordinaire; il mange auſſi de petits oiſeaux qu'il prend dans les nids: il fait ſon lit de mouſſe dans le tronc d'un arbre creux; il craint l'hu-

midité, boit peu & deſcend rarement à terre. Il differe encore de l'écureuil, en ce que celui-ci s'apprivoiſe, & que l'autre demeure toujours ſauvage.

Les loirs s'accouplent vers la fin du printems; ils font leurs petits en été, les portées ſont ordinairement de quatre ou cinq, & l'on aſſure qu'ils ne vivent que ſix ans. Quelques Auteurs diſent que les jeunes loirs nourriſſent leur pere & mere, lorſqu'étant vieux ils ne peuvent plus ſortir de leur trou.

En Italie où l'on eſt encore dans l'uſage de manger des loirs, on fait dans les bois des foſſes que l'on tapiſſe de mouſſe, qu'on recouvre de paille, & où l'on jette de la faine. On choiſit pour cela un lieu ſec, à l'abri d'un rocher & expoſé au midi. Les loirs s'y rendent en nombre, & on les y trouve engourdis vers la fin de l'automne; c'eſt le tems où ils ſont les meilleurs à manger. On les écorche & on les ſale dans des barils. Ces petits animaux ſont courageux & défendent leur vie juſqu'à la derniere extrémité: ils ont les dents de devant très-longues & très-fortes; auſſi mordent-ils très-violemment: ils ne craignent ni la belette ni les petits oiſeaux de proie: ils échappent au renard qui ne pouvant grimper ne peut les ſuivre à la ſommité des arbres; leurs grands ennemis ſont les *chats ſauvages* & les *martes*. Voyez ces mots.

L'eſpece des loirs n'eſt pas extrêmemenr répandue: elle ne ſe trouve guere que dans les climats tempérés & dans les pays couverts de bois. Le loir du Nord dont parlent les Naturaliſtes, & le *muſcardin* qui, comme nous l'avons dit, eſt la plus petite eſpece des trois. Le loir volant de l'île de Ternate pourroit bien n'être que la *chauve-ſouris de Ternate*. Voyez ce mot.

A l'égard du loir ſauvage de l'Amérique, c'eſt peut-être le *rat des bois* de Mademoiſelle Merian, ou une eſpece de *philandre* des Indes. *Voyez au mot* DIDELPHE & RAT DES BOIS.

Le lérot eſt plus petit que le loir, & de forme différente; mais la marque diſtinctive de ces deux animaux eſt dans la forme de la queue. Celle du loir eſt revêtue de longs poils d'un bout à l'autre; au contraire la queue du lérot n'a que des poils très-courts ſur la plus grande

partie de ſa longueur: elle eſt ſeulement terminée à ſon extrémité par un bouquet de poils longs. Le lérot a le corps & la tête plus courts, les oreilles plus longues & le muſeau un peu plus pointu que le loir. Comme le lérot eſt plus commun que le loir, & que le nom de *loir* eſt auſſi plus connu que celui de *lérot*, on donne ſouvent celui de *loir* au lérot; nous en avons vu les différences extérieures, nous allons connoître la diverſité de leurs mœurs.

Le loir, dit M. *de Buffon*, demeure dans les forêts, & ſemble fuir nos habitations; le lérot au contraire habite nos jardins, & ſe trouve quelquefois dans nos maiſons. L'eſpece en eſt auſſi plus nombreuſe, plus généralement répandue, & il y a peu de jardins qui n'en ſoient infeſtés. Ils ſe nichent dans les trous des murailles: ils courent ſur les arbres en eſpaliers, grimpent ſur les arbres des vergers, choiſiſſent les meilleurs fruits & les entament tous dans les tems qu'ils commencent à mûrir. Si l'on veut conſerver des fruits, on doit s'attacher à les détruire. Lorſque les fruits doux leur manquent, ils mangent des amandes, des noiſettes, des noix, & même des graines légumineuſes: ils en tranſportent en grande quantité dans leurs retraites qu'ils pratiquent en terre ou dans des arbres creux, où ils ſe font un lit d'herbe ou de mouſſe. Le froid les engourdit & la chaleur les ranime: on en trouve quelquefois huit ou dix dans la même taniere, tous engourdis, tous reſſerrés & ramaſſés en boule au milieu de leurs proviſions de noix & de noiſettes. Ils reſtent ainſi ſans activité juſqu'à ce que la chaleur les ranimant, déploie toute leur vigueur & leur agilité.

Le printems eſt la ſaiſon où ils s'accouplent: ils produiſent en été, & font quatre, cinq ou ſix petits qui croiſſent promtement, mais qui cependant ne produiſent eux-mêmes que dans l'année ſuivante: ils ont la mauvaiſe odeur du rat domeſtique; au lieu que le loir ne ſent rien. On trouve les lérots dans tous les climats tempérés, mais il ne paroît pas qu'il y en ait dans les pays ſeptentrionaux.

Le *muſcardin*, dit M. *de Buffon*, eſt le moins laid de tous les rats: il a les yeux brillans, la queue touf-

fue, le poil d'une couleur diſtinguée: il eſt plus blond que roux; il n'habite jamais dans les maiſons, rarement dans les jardins, & ſe trouve, comme le loir, plus ſouvent dans les bois, où il ſe retire dans les vieux arbres creux. L'eſpece n'en eſt pas, à beaucoup près, auſſi nombreuſe que celle du lérot. On trouve le muſcardin preſque toujours ſeul dans ſon trou. Ce petit animal eſt aſſez commun en Italie, où l'on dit qu'il y en a deux eſpeces; l'une rare, qui a l'odeur de muſc; & l'autre qui eſt celle dont nous parlons, & qui n'a point d'odeur. On trouve auſſi ce petit animal en Suede.

Organiſé comme le loir, le muſcardin eſt ſenſible au froid & reſte engourdi en hiver. Dans cette ſaiſon il ſe met en boule comme le loir & le lérot: il ſe ranime comme eux dans le tems doux, & fait auſſi proviſion de noiſettes & d'autres fruits ſecs. Il fait ſon nid ſur les arbres comme l'écureuil; mais il le place ordinairement plus bas, entre les branches d'un noiſetier ou dans un buiſſon. Son nid eſt fait d'herbes entrelacées: il a environ ſix pouces de diametre, & n'eſt ouvert que par le haut; il eſt entouré de feuilles & de mouſſe: la femelle dépoſe trois ou quatre petits. Dès qu'ils ſont grands ils quittent le nid & pere & mere. Ils cherchent un gîte dans les creux des vieux arbres; & c'eſt là qu'ils repoſent, qu'ils font leur proviſion & qu'ils s'engourdiſſent.

LOIR VOLANT. Nom ſous lequel on déſigne quelquefois l'animal connu auſſi ſous le nom d'*écureuil volant*. Voyez ce mot. Le loir volant s'appelle auſſi *polatouche*.

LOMBO. *Voyez* TITIRI.

LOMBRICS. *Voyez* VERS DE TERRE.

LONKITE, *lonchitis*, eſt une plante qui ne differe de la fougere mâle, qu'en ce que ſes feuilles ont une oreillette à la baſe de leur découpure. *Voyez* FOUGERE.

LOOM. *Voyez* LUMME.

LOQUE. *Voyez* DOUCE-AMERE.

LORIOT, *oriolus aut lurida*, eſt un oiſeau de paſſage, du genre du merle, & que l'on ne voit guere que l'été en France, à moins qu'il ne ſoit gardé &

nourri en cage. C'eſt la *grive dorée* de pluſieurs Auteurs. Le nom de *loriot* lui a été donné, parce qu'il ſemble prononcer ce mot ou celui de *colios*; ſa voix eſt haute: il eſt grand comme un merle, mais beaucoup plus long; ſes pieds ſont forts & garnis de bons ongles: ſes jambes ſont de couleur plombée: ſon bec eſt long & rond, légérement courbé, très-fendu & de couleur de roſe. Cet oiſeau eſt d'un verdâtre pâle tirant ſur le jaune ſous le ventre, toute la partie ſupérieure eſt jaune: ſes ailes ſont noires ſur les deux côtés, & un peu tachetées de jaune: ſa queue eſt plus longue que les ailes; le mâle eſt beaucoup plus jaune que la femelle: on diſtingue le mâle à une tache noire entre le bec & les yeux, tandis que la femelle a cette tache de couleur brune: cet oiſeau convient pour la grandeur & pour la maniere de vivre avec la grive.

Le loriot aime les fruits rouges, il ſe nourrit auſſi de la vermine qu'il trouve dans les bois, le long des eaux & des fleuves; ſon nid eſt fixé à la bifurcation d'une branche: c'eſt dans ce berceau que la femelle dépoſe depuis trois juſqu'à cinq œufs: ils n'abandonnent les petits que quand ils ſont aſſez forts pour ſe paſſer des ſoins de pere & de mere. Quelquefois on en éleve en cage, & ils ſont l'ornement des volieres.

Le loriot de la Chine eſt moins gros que le notre, mais il eſt auſſi d'un beau jaune; il a quelquefois une huppe ſur la tête; ſur les ailes & ſur la queue quelques taches bleuâtres: les jambes & les pieds ſont d'un rouge éclatant. On diſtingue le loriot à tête rayée. *Voyez* MERLE RAYÉ.

L'oiſeau qu'*Albin* nomme *loriot verdore*, fait ſon nid par terre contre les haies, & eſt une eſpece de *verdier*. Voyez ce mot.

LORIS. Eſpece de petit animal de Ceylan, qui a quelque reſſemblance extérieure pour les mains, pour les pieds, pour la qualité du poil avec le *makis*, mais il en differe parce qu'il n'a point de queue. C'eſt peut-être de tous les animaux celui qui a le corps le plus long relativement à ſa groſſeur: il eſt ſur-tout reconnoiſſable par une tête ronde dont le muſeau eſt preſque perpendiculaire, & parce que ſes oreilles ſont

garnies intérieurement de trois oreillons en forme de petites conques. La femelle de ces animaux préſente une ſingularité très-remarquable & preſque unique, c'eſt que ſon clitoris eſt percé comme la verge du mâle, & que c'eſt par cette partie que ſe fait l'écoulement des urines.

LORY, *lorius*. Nom que les habitans des Philippines donnent à un perroquet varié de rouge, de bleu & de vert. Cette eſpece de perroquet eſt très-beau, & il ne ſe diſtingue des autres oiſeaux du même genre que par ſa couleur ordinaire, dont la dominante eſt d'un beau rouge pourpre ou écarlate. Cet oiſeau naturel aux Indes, notamment à Ceylan, eſt aſſez docile, très-familier, & ſemblablement à ceux de ſon genre, très-ſuſceptible d'attachement & d'apprendre à parler & à ſiffler. On en voit qui prononcent très-diſtinctement, des mots, des phraſes entieres & chantent d'une voix claire, agréable & avec juſteſſe, des airs très-difficiles. Comme les lorys ſont d'un naturel doux, faciles à apprivoiſer, ils apprennent à faire toutes ſortes de gentilleſſes; mais ils ſe vengent en la maniere des autres perroquets, & des oiſeaux du genre corbin: lorſqu'un oiſeau plus petit qu'eux & d'une autre eſpece approche d'eux, auſſi-tôt ils lui cernent le crâne d'un coup de bec, quelquefois ils lui mangent la cervelle.

La grandeur du lory eſt à-peu-près celle du perroquet commun de couleur plombée. Son bec eſt obſcur, ainſi que ſes yeux qui ſont cerclés de jaune: les pattes ſont d'un gris noir; tout ſon plumage eſt d'un rouge plus ou moins foncé, ſuivant le tems de la ſaiſon; celui de la poitrine eſt nuancé de bleu-violet. Cette derniere couleur s'éleve des deux côtés vers le fouet des ailes; fait le tour du bas du cou en s'étendant vers le dos, borde le bout des groſſes plumes en deſcendant juſques ſur les jambes. Les plumes de la queue ſont rouges en deſſus, & leurs bouts d'un beau jaune clair. Le deſſous du plumage de la queue eſt tout-à-fait jaune, excepté vers le milieu où ſe trouve une teinte de rouge mêlé de jaune paille. Il y a des lorys à longue queue. Le lory eſt très-ſujet à l'épilepſie.

Pour remédier à ce mal, on mêle le pain bien trempé avec une bonne quantité de chenevis en poudre. Les lorys Indiens préferent une nourriture plus humectée que n'eſt celle des perroquets de l'Amérique.

Il naît dans les narines des lorys, ainſi que dans celles des jeunes perroquets de preſque toutes les eſpeces, & dans une tumeur qu'ils ont ſur la tête, un ver court & gros qui tombe au bout de quelque tems, enſuite le trou que le ver a occupé ſe referme. Ce ver, diſons *larve*, puiſqu'elle ſe métamorphoſe, n'eſt point un pou ailé, dit M. *Voſmaër*, mais une eſpece de mouche du genre de celles qui choiſiſſent ces endroits de la tête d'un autre animal pour y dépoſer & faire éclore leurs œufs: ce qui arrive de même aux rhennes; &c. Il y a des *lorys à calotte noire* dans les Moluques; celui à collier a la tête bleue, le cou jaune, & ſe trouve dans les Indes, & même dans le Bréſil. *Voyez l'article* PERROQUET.

LOTE ou EELPOUT, *lota aut muſtella fluviatilis*. C'eſt le *gadus molva* de LINN. Poiſſon à nageoires molles & épineuſes qui ſe trouve dans les lacs & les rivieres, particuliérement dans l'Iſere & dans la Saone. Ce poiſſon a le corps long, arrondi, épais & gliſſant comme la lamproie; il eſt couvert de petites écailles de différentes couleurs, tirant ſur le roux & ſur le brun; les côtés ſont demi-cerclés; ſa queue eſt faite en forme d'épée: ſa langue eſt rude par le bout: il a les boyaux entortillés, le foie grand pour la petiteſſe de ſon corps; ſes œufs ſont mauvais & purgent violemment comme ceux du barbeau: il a onze dents petites & menues, droites & inégales en grandeur, & on ne les apperçoit que quand le poiſſon eſt cuit. Ses mâchoires ſont d'égale grandeur, couvertes de grandes levres enflées: ſes yeux ſont ronds, l'iris en eſt argentin & la paupiere bleue: il a quatre ouies de chaque côté, dont le haut & le bas ſont aſſez ouverts: on y remarque ſur la membrane ſix oſſelets ou arêtes aſſez diſtinctes. L'anus eſt plus proche de la tête que de la queue; la nageoire de l'anus & celle du dos n'en font qu'une, & elle eſt preſque continue juſqu'à la tête: celles de la poitrine ſont flexibles & d'un rouge jaune, celles du ventre ſont blanches.

On remarque au milieu du corps une ligne qui va depuis la tête juſqu'à la queue. La longueur ordinaire de la lote eſt d'un pied. On a vu parmi les différens poiſſons deſtinés aux tables de S. A. S. Monſeigneur le Prince de Condé, lors du ſéjour du Roi de Dannemarck à Chantilly, une lote apportée vivante du Danube en Hongrie; elle avoit quarante-cinq pouces de longueur. M. *Muller* dit que le nom ruſſe de ce poiſſon eſt *nalim*, & qu'on peut faire de la colle avec ſa veſſie.

La chair de la lote eſt bonne & délicate, mais on ne mange point les œufs de ce poiſſon, non plus que ceux du *brochet* & du *barbeau*, parce qu'ils purgent avec violence.

L'éélpout vit de ſquilles : on en trouve quelquefois des parties dans ſon ventricule.

LOTIER ODORANT ou TREFLE MUSQUÉ ou FAUX BAUME DU PÉROU. *lotus hortenſis odora aut melilotus major, odorata violacea.* C'eſt une plante annuelle qui croit dans les prés, ſur les collines, & que l'on cultive dans les jardins; ſa racine eſt menue, ſimple, blanchâtre, ligneuſe & un peu fibrée: elle pouſſe pluſieurs tiges longues de deux pieds, grêles, cannelées, un peu anguleuſes, creuſes, branchues dès le bas & inclinées. Ses feuilles naiſſent alternativement, portées trois enſemble ſur une longue queue : elles ſont verdâtres, liſſes & dentelées. Des aiſſelles des feuilles ſupérieures il ſort des pédicules longs qui portent des bouquets de petites fleurs légumineuſes, d'un bleu clair, quelquefois jaunâtre, & d'une odeur aromatique qui ſe conſerve long-tems, même après que la fleur eſt ſéchée; à ces fleurs ſuccedent des gouſſes qui renferment chacune deux ou trois graines jaunes, odorantes & arrondies.

Les feuilles & les fleurs du lotier ſont d'uſage en médecine; elles ſont déterſives & conſolidantes, vulnéraires & ſudorifiques; étant priſes dans du vin, on prétend qu'elles empêchent le poiſon d'agir : on en fait des cataplaſmes qui ſont propres à réunir les plaies, à les amollir & à diſſiper l'inflammation des tumeurs. Bien des perſonnes mettent cette plante deſſechée dans

leurs habits pour les garantir de l'attaque des teignes: mais ce moyen n'eſt pas toujours ſûr. Le plus grand uſage du mélilot bleu eſt, dit M. *Haller*, d'entrer dans la compoſition des fromages verts de Glaris nommés *ſchabziger*, auxquels il donne l'odeur & le goût particulier qu'on y reconnoît. Les Egyptiens ont en grande vénération la plante d'un *lotus*, dont ils font une ſorte de pain & de galette. Ce lotier croît ſur les bords des rivieres, plonge ſes fleurs & les bouts de la plante dans l'eau pendant la nuit, & ſe redreſſe peu-à-peu au lever du ſoleil. On appelloit autrefois *lothophages* ceux qui ſe nouriſſoient du fruit d'un arbre lotier qui croiſſoit en Egypte, ce fruit ſuivant les anciens Grecs, étoit ſi agréable, qu'après en avoir mangé, les étrangers perdoient l'envie de retourner dans leur patrie. Ce lotier en arbre ne ſeroit-il pas le *micacoulier ?* Voyez ce mot. On donne auſſi le nom de *lotier* au trefle ſauvage jaune. *Voyez* TREFLE.

LOUP, *lupus*. C'eſt un animal des bois, farouche & carnaſſier, mis par les Naturaliſtes dans le genre du chien, dont il differe cependant beaucoup; il a à-peu-près deux pieds de longueur, à prendre depuis la tête juſqu'à la naiſſance de la queue, & autant de hauteur. Son muſeau eſt alongé & obtus; ſes oreilles ſont courtes & droites; ſa queue eſt groſſe & couverte de longs poils griſâtres, tirant ſur le jaune & un peu noirâtres; ſes yeux ſont bleus & étincelans; ſes dents ſont rondes, inégales, aiguës & ſerrées; l'ouverture de ſa gueule eſt grande; il a le cou ſi court, qu'il ne peut le fléchir facilement, ce qui l'oblige en quelque ſorte à tourner tout ſon corps quand il veut regarder de côté; il a l'odorat fin: c'eſt le plus goulu & le plus carnaſſier de tous les animaux. Le loup tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, reſſemble ſi fort au chien, qu'il paroit être modelé ſur la même forme. Mais ſi la forme eſt ſemblable, le naturel eſt ſi différent, que non-ſeulement ils ſont incompatibles, mais antipathiques par nature & ennemis par inſtinct. Un jeune chien friſſonne au premier aſpect du loup; il fuit à l'odeur ſeule qui, quoique nouvelle & inconnue, lui répugne ſi fort, qu'il vient en tremblant ſe ranger entre les jam-

bes de ſon maître. Un mâtin qui connoit ſes forces s'indigne, l'attaque avec courage & tâche de le mettre en fuite ; jamais ils ne ſe rencontrent ſans ſe fuir ou ſans ſe combattre à toute outrance, juſqu'à ce que la mort ſuive. Si le loup eſt le plus fort : il déchire, il devore ſa proie ; le chien au contraire plus généreux, ſe contente de la victoire.

On prétend que le chien & la louve ne peuvent ni s'accoupler, ni produire enſemble ; il n'y a point de races intermédiaires entr'eux ; ils ſont d'un naturel tout oppoſé, d'un tempérament abſolument différent. Le loup vit plus long-tems que le chien : les louves ne portent qu'une fois par an, les chiennes portent deux ou trois fois. Ces différences ſi marquées démontrent que ces animaux ſont d'eſpeces aſſez éloignées. D'ailleurs, en regardant de près on reconnoît que même à l'extérieur, le loup differe du chien par des caracteres eſſentiels & conſtans. L'aſpect de la tête eſt différent ; le loup a la cavité de l'œil obliquement poſée, l'orbite inclinée, les yeux étincelans, brillans pendant la nuit : il a le hurlement au lieu de l'aboiement, les mouvemens différens, la démarche plus égale, plus uniforme, quoique plus prompte & plus précipitée : le corps beaucoup plus fort, mais bien moins ſouple : les membres plus fermes, les mâchoires & les dents plus groſſes, le poil plus rude & plus fourré. Sa couleur ordinaire dans ces pays-ci eſt d'un fauve griſonnant, mêlé de brun dans certains endroits : le proverbe dit, *jeune loup gris*, & *vieux loup blanc*.

Le loup, dit M *de Buffon*, eſt l'un de ces animaux dont l'appétit pour la chair eſt le plus véhément : & quoiqu'avec ce goût il ait reçu de la Nature les moyens de le ſatisfaire, qu'elle lui ait donné des armes, de la ruſe, de l'agilité, de la force, tout ce qui eſt néceſſaire en un mot pour trouver, attaquer, vaincre, ſaiſir & dévorer ſa proie, cependant il meurt ſouvent de faim ; parce que l'homme lui ayant déclaré la guerre, l'ayant même proſcrit en mettant ſa tête à prix, le force à fuir & à demeurer dans les bois, où il ne trouve que quelques animaux ſauvages qui lui échappent par la viteſſe de leur courſe, & qu'il ne peut ſurprendre

que par hasard ou par patience, & les attendant longtems & souvent en vain dans les endroits où ils doivent passer. Il est naturellement grossier & poltron, mais il devient ingénieux par besoin & hardi par nécessité : pressé par la famine il brave le danger, vient attaquer les animaux qui sont sous la garde de l'homme, ceux sur-tout qu'il peut emporter aisément, comme les agneaux, chevreaux, & lorsque cette maraude lui réussit, il revient souvent à la charge, jusqu'à ce qu'ayant été blessé ou chassé & maltraité par les hommes & les chiens, il se recele pendant le jour dans son fort, n'en sort que la nuit, parcourt toutes les campagnes, rode autour des habitations, ravit les animaux abandonnés, vient attaquer les bergeries, gratte & creuse la terre sous les portes, entre furieux, met tout à mort avant de choisir & d'emporter sa proie. Lorsque ces courses ne lui produisent rien, il retourne au fond des bois, se met en quête, cherche, suit à la piste, chasse, poursuit les animaux sauvages, dans l'espérance qu'un autre loup pourra les arrêter, les saisir dans leur fuite, & qu'ils en partageront la dépouille. Enfin lorsque le besoin est extrême, il s'expose à tout, attaque les femmes & les enfans, se jette meme sur les hommes, devient furieux par ces excès qui finissent ordinairement par la rage & la mort. Il ne faut qu'un loup enragé pour causer des désordres affreux dans tout un pays, tant parmi les bestiaux que parmi les hommes ; les blessures que fait cet animal sont presque toujours mortelles, ou suivies de la rage. Le loup craint, dit-on, le feu & tous les sons aigus, que l'on prétend faire sur lui une impression qu'il ne peut supporter, & qui le contraint de fuir. Il est difficile de croire, comme on le dit, qu'un homme poursuivi de nuit par un loup affamé le fasse fuir, soit en tirant du feu d'un caillou, soit en sonnant du cor, soit en agitant un trousseau de clefs.

Il n'est pas vrai, comme le disent plusieurs Chasseurs, que le loup pressé de la faim mange de la terre ; cette idée paroît être provenue de ce qu'on a vu quelquefois des loups déterrer la proie qu'ils avoient enfouie & mise en réserve après s'être soûlés, pour s'en

ſervir dans le cas de beſoin, précaution que prennent auſſi les chiens & pluſieurs autres animaux.

Le loup eſt ennemi de toute ſociété: lorſqu'on les voit pluſieurs enſemble, ce n'eſt point une ſociété de paix; c'eſt un attroupement de guerre qui ſe fait à grand bruit avec des hurlemens affreux, & qui dénote un projet d'attaquer quelque gros animal, de ſe défaire de quelque mâtin redoutable. Nous venons de dire que le tems de leur chaſſe eſt le ſoir, c'eſt ſurtout dans le tems des brouillards: & s'ils ont quelque riviere à paſſer, ils la traverſent à la file, ſe prenant tous par la queue avec les dents, de peur que la force du courant ne les entraîne: s'ils ont reçu quelque bleſſure qui les faſſe ſaigner, ils ſe vautrent dans la boue juſqu'à ce que le ſang ſoit arrêté: le plus fort de la ligne offenſive frappe à la porte des Payſans pour faire ſortir les chiens, & prend la fuite auſſi-tôt pour ſe faire lancer par eux; & quand ceux-ci ſont engagés dans la pourſuite de leur adverſaire, qu'ils ſont éloignés de tout ſecours, les autres loups lévriers qui ſont au guet & qui en ont déjà ſaiſi quelques-uns en ſortant, tombent ſur les autres, les égorgent: les mettent en pieces. La même confédération, les mêmes ruſes ſont miſes en uſage lorſqu'il s'agit d'attaquer un cerf, un bœuf, une rhenne. Dès que leur expédition militaire ou plutôt carnaſſiere eſt conſommée, ils ſe ſéparent & retournent en ſilence à leur ſolitude. Il n'y a pas même une grande habitude entre le mâle & la femelle, ils ne ſe cherchent qu'une fois par an, & ne demeurent que peu de tems enſemble. C'eſt en hiver que les louves viennent en chaleur: pluſieurs mâles ſuivent la même femelle, & cet attroupement eſt encore plus ſanguinaire, plus meurtrier que le premier: car ils ſe la diſputent cruellement; ils grondent, ils frémiſſent, ils ſe battent, ils ſe déchirent, & il arrive ſouvent qu'ils mettent en piece celui d'entr'eux qu'elle a préféré. Ordinairement elle fuit long-tems, laſſe tous ſes aſpirans, & quand ils ſont abattus par la fatigue & qu'ils ſe livrent au ſommeil, vite elle ſe dérobe avec le plus alerte ou le plus aimé.

La chaleur ne dure que douze ou quinze jours; les

mâles n'ont point de rut marqué, ils pourroient s'accoupler en tout tems, ils paſſent ſucceſſivement de femelles en femelles à meſure qu'elles deviennent en état de les recevoir. Les loups s'accouplent comme les chiens, ils ont comme eux la verge oſſeuſe & environnée d'un bourlet qui ſe gonfle, ce qui produit chez eux la même difficulté de ſe ſéparer après l'acte de la génération. Le tems de la geſtation eſt d'environ trois mois & demi, & l'on trouve des louveteaux nouveaux nés, depuis la fin d'Avril juſqu'au mois de Juillet. C'eſt toujours au fond d'un bois, dans un endroit bien fourré que la louve met bas ſes petits, qui ſont ordinairement au nombre de ſix, ſept, huit, & même neuf, & jamais moins de trois. La mere les allaite pendant quelques ſemaines; quelque tems après elle leur apporte des mulots, des levreaux, des perdrix, des volailles vivantes. Les louveteaux commencent à jouer avec elles, & finiſſent par les étrangler; la louve enſuite les éventre, les déchire & en donne un morceau à chacun; ils ne ſortent du fort où ils ont pris naiſſance, qu'au bout de ſix ſemaines ou deux mois; ils ſuivent leur mere qui les mene boire quelque part elle les ramene au gite, ou les oblige de ſe receler ailleurs, lorſqu'elle craint quelque danger: ils la ſuivent ainſi pendant pluſieurs mois. Quand on les attaque, elle les défend de toutes ſes forces & avec fureur, quoique dans un autre tems elle ſoit, comme toutes les femelles, plus timide que le mâle. Ce n'eſt ordinairement qu'à dix mois ou un an que les petits la quittent, lorſqu'ils ſe ſentent aſſez forts pour n'avoir plus beſoin de ſecours. Dans ce tems ils ont refait leurs premieres dents, qui tombent à ſix mois, & ils ont acquis de la force, des armes & des talens pour la rapine.

Les mâles & les femelles ſont en état d'engendrer à l'âge d'environ deux ans. Les Chaſſeurs aſſurent que dans toutes les portées, il y a plus de mâles que de femelles: cela confirme cette obſervation, qui paroît générale, du moins dans ces climats, que dans toutes les eſpeces, à commencer par celle de l'homme, la nature produit plus de mâles que de femelles;

ces animaux ſont deux ou trois ans à croître, & vivent quinze ou vingt ans. Les loups blanchiſſent dans la vieilleſſe ; ils ont alors toutes les dents uſées ; on en voit cependant en Laponie qui ſont blancs, ſans être abſolument vieux : ce phénomene leur eſt commun avec toutes les eſpeces d'animaux à poil qui habitent ces climats glacés. Ils dorment lorſqu'ils ſont raſſaſiés ou fatigués, mais plus le jour que la nuit, & toujours d'un ſommeil léger ; ils boivent fréquemment, comme tous les animaux carnaſſiers : quoique très-voraces, ils peuvent paſſer trois ou quatre jours ſans manger, pourvu qu'ils ne manquent pas d'eau.

Le loup a beaucoup de force dans les muſcles du cou & de la mâchoire ; il porte avec ſa gueule un mouton, ſans le laiſſer toucher à terre, & court en même tems plus vîte que les Bergers ; en ſorte qu'il n'y a que les chiens qui puiſſent l'atteindre & lui faire lâcher priſe. Il marche, court, rode des jours entiers & des nuits ; il eſt infatigable, & c'eſt peut-être de tous les animaux le plus difficile à forcer à la courſe. Lorſqu'il tombe dans un piege, il eſt tellement & ſi long-tems épouvanté, qu'on peut lui mettre un collier, l'enchaîner, le muſeler, le conduire enſuite par-tout où l'on veut, ſans qu'il oſe donner le moindre ſigne de colere ou de mécontentement. *Geſner* raconte qu'une femme, un renard & un loup, étant tombés de nuit dans la même foſſe, ils reſterent chacun dans leur place, ſans oſer ſe remuer juſqu'au lendemain matin, que ces trois priſonniers furent trouvés enſemble : on commença par tuer le loup & le renard, puis on retira de la foſſe la femme, qui étoit plus morte que vive, quoiqu'elle n'eût éprouvé d'autre mal que la frayeur.

Le loup a les ſens très-bons, l'œil, l'oreille, & ſur-tout l'odorat : l'odeur du carnage l'attire de plus d'une lieue. Lorſque ce brigand veut ſortir du bois, jamais il ne manque de prendre le vent ; il s'arrête ſur la liſiere, évente de tous côtés, & reçoit ainſi les émanations des corps morts ou vivans que le vent lui apporte. Il préfere la chair vivante à la chair morte, & cependant il dévore les voiries les plus infectes : il aime

aime la chair humaine, & peut-être s'il étoit le plus fort, n'en mangeroit-il pas d'autre. On a vu des loups suivre les armées, arriver en nombre à des champs de bataille, où l'on avoit enterré négligemment les corps, les découvrir, les dévorer avec une insatiable avidité, & ces mêmes loups accoutumés ainsi à la chair humaine, attaquer le Berger plutôt que le troupeau, dévorer des femmes, emporter des enfans.

Les loups nous viennent de fort loin, comme des Ardennes, de la Forêt noire, & d'autres vastes forêts: on tient même presque pour certain, & c'est l'opinion de nos plus habiles Chasseurs, qu'il en sort une année des cerfs, une année des sangliers & une autre des loups. L'on a appellé les loups les plus voraces, *loups garoux*, c'est-à-dire, loups dont il faut se garer. Aussi les Lapons, instruits par l'expérience, que les loups de leur pays recherchent les femmes prêtes d'accoucher qu'ils reconnoissent à l'odeur, font toujours escorter leurs femmes enceintes par des hommes armés. On nomme *loup mâtin*, celui qui ne vit que de charogne, & l'on appelle *loup lévrier*, celui qui est le plus dispos à la course.

Cet animal nuisible & vorace a de tout tems excité contre lui la haine & l'adresse de l'homme. On est obligé quelquefois d'armer tout un pays pour se défaire des loups, ainsi qu'il est arrivé tout récemment dans la Province du Gevaudan où l'on a fait diverses chasses composées de plusieurs milliers d'hommes armés, sans pouvoir détruire le loup féroce qui a causé tant de terreurs & de désordres dans ce pays forestier & montueux, & qui enfin a été tué par le sieur Antoine Porte-Arquebuse du Roi. Les Princes ont des équipages pour cette chasse, qui n'est pas désagréable, qui est utile & même nécessaire. On a besoin d'un bon limier pour la quête du loup; il faut même l'animer, l'encourager, lorsqu'il tombe sur la voie, car tous les chiens ont de la répugnance pour le loup. Quand le loup est ramené, on amene les lévriers que l'on divise en deux ou trois laisses, & que l'on distribue dans les endroits où doit passer le loup, afin que ces chiens puissent le joindre. On peut aussi le chasser avec des

chiens courans : mais comme il perce toujours droit en avant, & qu'il court tout un jour ſans être rendu, cette chaſſe eſt ennuyeuſe, à moins que les chiens courans ne ſoient ſoutenus par les lévriers, qui le ſaiſiſſent, le harcelent & leur donnent le tems de l'approcher.

Dans les campagnes, on fait des battues à force d'hommes & de mâtins ; on tend des pieges, on préſente des appâts, on fait des foſſes, on répand des boulettes empoiſonnées ; tout cela n'empêche pas que l'on n'y trouve toujours quelques-uns de ces animaux. Les Anglois prétendent en avoir purgé leur Ile ; cependant, dit M. *de Buffon*, on m'a aſſuré qu'il y en avoit en Ecoſſe. Comme il y a peu de bois dans la partie méridionale de la Grande-Bretagne, on a eu plus de facilité pour les détruire. M. *Bourgeois* dit que l'on fait une chaſſe du loup fort ſinguliere, dans un Village du Bailliage d'Echalens en Suiſſe, appellé *Panteriaz* où ces animaux ſont très-communs. Il y a un grand bois fort touffu dans le territoire de ce Village, qui eſt le repaire de tous les loups du voiſinage ; on l'a enfermé de haies hautes de huit à dix pieds fort ſerrées, & on a laiſſé pluſieurs iſſues qui aboutiſſent à des ſentiers ; dès qu'on y apperçoit des loups, on ferme toutes les iſſues, excepté une ou deux auxquelles on tend de grands filets de corde. Les Payſans vont battre le bois & chaſſent les loups du côté des filets : les loups arrivés au bout du ſentier & preſſés par les Chaſſeurs, font leurs efforts pour paſſer au travers, ils inſinuent leur tête avec force dans la maille du filet, ils s'y embarraſſent avec leurs jambes de devant & ils ſe trouvent arrêtés ; alors quelques Chaſſeurs poſtés en embuſcades, les aſſomment avec des maſſues.

La couleur du poil de ces animaux varie dans les différens climats, & même quelquefois dans le même pays. Dans les pays du Nord on en trouve de tout blancs & de tout noirs ; ces différences ne ſont que des variétés très-peu conſidérables. La différence la plus ſenſible eſt celle de la grandeur ; mais on a obſervé en général que des animaux communs aux deux Con-

tiens, ceux de l'Amérique ſont plus petits que ceux d'Europe. Nos loups ordinaires ſont auſſi plus petits & moins communs en Canada qu'en Europe, & les *Sauvages* en eſtiment fort la peau. L'eſpèce commune eſt très-généralement répandue dans l'un & l'autre Continent: on l'a trouvée en Aſie, en Afrique & en Amérique, comme en Europe. Le loup en Afrique eſt, dit-on beaucoup plus grand & plus gros qu'en Europe; il eſt d'un poil argenté & preſque blanc. Il y en a une quantité prodigieuſe, parce que perſonne ne leur fait la guerre, & que les Negres ne veulent point ſe brouiller avec eux, dans la crainte que s'ils en tuoient un, les autres ne ſe chargeaſſent de venger ſa mort.

En Orient, & ſur-tout en Perſe, on fait ſervir les loups à des ſpectacles pour le peuple: on les exerce de jeuneſſe à la danſe, ou plutôt à une eſpece de lutte contre un grand nombre d'hommes: on achete juſqu'à cinq cents écus, dit *Chardin*, un loup bien dreſſé à la danſe. Ce fait prouve au moins qu'à force de tems & de contrainte ces animaux ſont ſuſceptibles de quelque eſpece d'education. M. *de Buffon* en a fait élever & nourrir quelques-uns chez lui. Tant qu'ils ſont jeunes, c'eſt-à-dire dans la premiere & ſeconde année, ils ſont aſſez dociles, ils ſont même careſſans; & s'ils ſont bien nourris, ils ne ſe jettent ni ſur la volaille, ni ſur les autres animaux; mais à dix-huit mois ou deux ans ils reviennent à leur naturel: on eſt forcé de les enchaîner pour les empêcher de s'enfuir & de faire du mal. Voici un fait qui peut en quelque ſorte ſervir de preuve à ce que dit M. *de Buffon*. En 1762 herboriſant dans le bois de Monthoron près de Poitiers, j'y trouvai ſix petits loups qui étoient au gîte; ils n'avoient pas plus de huit jours, j'en pris un & le mis dans un petit lit convenable que je lui fis faire dans ma chaiſe; je le nourris d'abord de lait, enſuite de pain & de lait, puis de ſoupe. Il prenoit des forces comme s'il eût été nourri par ſa mere; ni la fatigue du voyage, ni le changement de nourriture ne l'altérerent pas ſenſiblement; je le careſſois beaucoup & le mettois coucher avec moi; il me léchoit, venoit quand je l'appellois,

& commençoit déja à rapporter ce que je jetois à une certaine diſtance. J'eſſayai de lui faire manger les entrailles d'un poulet qu'on venoit de vider; jamais il n'eut ſi bon appétit, ſes careſſes redoublerent: mais je manquai d'être la victime de ma tentative, qui probablement lui développa le goût naturel de ſon eſpece, qui eſt carnivore & même anthropophage dans certains cas; car la nuit ſuivante rêvant que j'étois en proie à des loups, je me réveillai par l'effet de la peur ou de la douleur: mon louveteau étoit parvenu à me mordre les cuiſſes, & ſuçoit le ſang qui en ſortoit. Je ne tardai pas à me défaire de cet ingrat; & j'ai appris depuis qu'on avoit été obligé de le tuer, tant il étoit diſpoſé à mordre les enfans dans la maiſon où je l'avois laiſſé.

On prétend que le loup fournit lui-même un remede très-efficace contre ſa voracité. Il ſuffit de détremper ſa fiente dans de l'eau, & d'en frotter les brebis à la gorge, au dos & ſur les côtes. Ce mélange qui s'attache fortement à leur laine, y reſte long-tems & exhale une odeur pour laquelle les loups ont beaucoup d'antipathie. *Voyez les* Mémoires de l'Académie de Suede, *année* 1753.

On fait avec la peau du loup des fourrures groſſieres qui ſont chaudes & durables, même des manchons: on en double la chauſſure des goutteux & de ceux qui redoutent le froid aux extrémités: on aſſure même que les puces craignent l'odeur de cette peau & qu'elles s'en éloignent. Nous avons mis dans notre Cabinet un loup empaillé parmi pluſieurs autres quadrupedes, & depuis neuf ans qu'il y eſt, les ſcarabées diſſéqueurs qui ont mangé entiérement la peau des autres, n'ont nullement touché à celle du loup. Les dents de loup ſervent quelquefois à faire des hochets d'enfans, & à polir les ouvrages des Relieurs & Doreurs.

Les Naturaliſtes font mention de pluſieurs autres ſortes de loups, que ceux dont nous avons parlé: tels que le *loup doré*, (*voyez* ADIL & CHACAL); le *loup tigre*; le *loup cervier*, &c. Nous avons donné l'hiſtoire abrégée de ce dernier au mot LYNX.

LOUP. M. *Ceſtoni* donne ce nom à une eſpece de

fauſſe chenille, qui eſt l'ennemie des petites brebis. Cet inſecte ſe métamorphoſe en moucheron.

Les payſans appellent auſſi du nom de *loup* d'autres petites eſpeces de chenilles qui rongent les boutons d'arbres, particuliérement des poiriers, ceriſiers & pommiers. Ces mêmes chenilles cauſent de très-grands dommages aux rejetons : elles n'en peuvent être chaſſées que par une longue pluie, car elles endurent ſans peine le froid & le chaud. Pour conſerver la bonté du ſuc aux boutons qu'elles rongent, elles les enveloppent d'une matiere ſoyeuſe, & les renforcent de feuilles : c'eſt le ſoir & le matin qu'elles prennent leur nourriture. Elles doivent leur origine à des papillons gris qui vont dépoſer leurs œufs ſur les feuilles des arbres fruitiers. Le matin ils en ſucent l'humidité & la roſée ; dans l'hiver ils ſe tiennent dans les étables & dans les granges. *Voyez* CHENILLE & PAPILLON.

LOUP CERVIER. *Voyez* LYNX.

LOUP DES EAUX. On donne ce nom au *brochet* & à la *loutre*, parce qu'ils détruiſent beaucoup de poiſſon. *Voyez* BROCHET & LOUTRE.

LOUP DORÉ. *Voyez* CHACAL.

LOUP MARIN. Tous les Voyageurs diſent que c'eſt un animal amphibie qui ne ſe nourrit, pour ainſi dire, que de poiſſon. Les uns lui donnent quatre pattes onglées ; les autres deux, avec deux mains palmées placées proche la queue. Dans leurs deſcriptions on reconnoît des caracteres qui conviennent fort au phocas ou veau marin, (& quelquefois auſſi à l'ours marin) : ils ſont également velus, même maniere de marcher ou plutôt de ramper, de ronfler, de gronder & de mourir avec une effuſion de ſang, dès qu'on les touche ſur le nez : leur chair eſt de même d'un mauvais goût, & ſe fond preſque toute en huile.

Quoique pluſieurs Naturaliſtes modernes tendent à croire que le loup marin eſt différent du phoque, nous croyons cependant que l'un & l'autre ſont de la même eſpece ; mais que ſelon leur âge ; leur ſexe, ou la mer qu'ils habitent, ils ſont ſujets à varier. Telles ſont les réflexions qui nous ſont venues d'après la comparaiſon que nous avons faite de quantité de ces animaux

empaillés, & qui avoient été pris les uns dans la mer du Sud, les autres dans la mer du Nord.

Les Indiens de Chiloë en font sécher la chair pour se nourrir; les vaisseaux François en tirent de l'huile pour leurs besoins. On convient généralement que la chair du loup marin n'est pas mauvaise, mais on gagne davantage à en extraire l'huile, il suffit pour cela de la mettre sur le feu dans un vase de cuivre ou de terre; elle n'a point d'odeur, ne laisse point de lie & s'emploie à brûler, ou bien à préparer des cuirs. La pêche en est assez facile. Ceux du Nord sont grands comme de forts mâtins; ceux du Pérou ont à-peu-près deux pieds de long: leur peau sert à faire des ballons pleins d'air, dont les Américains se servent pour s'aider à nager. On emploie aussi la peau des loups marins à faire des souliers, des bottines, à couvrir des malles. Lorsqu'elle est bien tannée, elle a presque le même grain que le marroquin. Si d'une part elle est moins fine, de l'autre elle ne s'écorche pas si facilement & conserve long-tems toute sa fraîcheur.

Les Groënlandois donnoient autrefois le nom de *loup marin* ou de *hayfisch* au *tiburon*: les Hollandois appellent *lion marin* l'animal que nous & les Espagnols appelons *loup marin*: d'autres l'ont appelé *chien marin*, à cause de la figure de sa tête. *Voyez chacun de ces mots & les articles* PHOQUE & OURS MARIN.

Outre ces loups marins amphibies, les Voyageurs & les Naturalistes font mention de deux especes différentes de poissons, connues aussi sous le nom de *loup de mer*: le premier s'appelle simplement *loup marin*, & l'autre *loup de mer vulgaire*. Voyez leur description ci-après.

LOUP MARIN, *lupus marinus piscis*. Poisson à nageoires molles, sans écailles, qui est très-vorace. Sa peau est unie & presque semblable à celle des anguilles: elle est bleuâtre & ombrée de noir: sa tête est grande, serrée, comme en forme de poignard; ses joues sont enflées; ses dents sont redoutables, elles sont grandes & fortes, comme celles d'un chat de six mois. Il a une nageoire garnie d'aiguillons mous, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue; il a proche des

ouies deux grandes nageoires rondes. On pêche de ces poiſſons en Angleterre dans le Duché d'Yorck, & dans le Northumberland. On donne auſſi le nom de *loup marin* au grand *chien de mer* ou *lamie*. Voyez ces mots.

LOUP DE MER VULGAIRE ou LUBIN, *labrax*, eſt un excellent poiſſon de nos mers, à nageoires épineuſes, qui a toujours la gueule ouverte, & qui dévore très-promptement ſa proie; ce qui eſt cauſe qu'on le prend facilement. On diſtingue deux eſpeces de lubins; l'un a le dos entre blanc & bleu; l'autre eſt ſans taches. On trouve le premier dans la mer & dans les étangs ſalés, & l'autre aux embouchures des rivieres; celui-ci a des petits deux fois l'an, & on les appelle *lupaſſons* en Languedoc.

Le *loup de mer vulgaire* eſt un poiſſon grand, épais & couvert d'écailles moyennes: il a la tête grande, ainſi que l'ouverture de la bouche: il a de très-petites dents aux mâchoires, ce qui fait qu'il ne peut dévorer beaucoup de petits poiſſons; mais il a dans le palais des os rudes & âpres. Ses yeux ſont grands: cet animal reſſemble aſſez par le corps au ſaumon. Il a ſous l'épine du dos une ſorte de veſſie pleine d'air; il a quatre ouies de chaque côté. Près des ouies, & au-deſſous ſont quatre nageoires; au dos ſont des aiguillons pointus & inégaux, qui tiennent à une peau mince. La nageoire qui eſt proche la queue, n'a qu'un aiguillon; celle de l'anus en a trois; il a huit nageoires en tout. La nourriture de cet animal conſiſte en poiſſons & petits cruſtacées; il mange même de l'algue. Quoique goulu, il a grand ſoin de ne point prendre la chevrette qui porte une petite corne ſur la tête, parce qu'elle lui bleſſeroit, dit-on, le palais.

On trouve deux pierres dans la tête de ce poiſſon. Les Pêcheurs ont remarqué que les lubins vieux nageant au-deſſus de l'eau, y périſſent ſouvent de froid; auſſi les jeunes n'habitent-ils que le fond des eaux. Ce poiſſon ſe prend facilement à l'hameçon, à cauſe de ſa voracité; mais auſſi a-t-il la ruſe d'enfoncer ſa queue dans le gravier, pour que les rets des Pêcheurs coulent par-deſſus ſon corps.

La chair de ce poiſſon nourrit peu, & ne vaut rien dans le tems du frai. Le meilleur loup eſt celui qui vit en haute mer : on en ſale, & on ſeche les œufs comme ceux des muges.

M. *Barrere* dit qu'il ſe trouve auſſi deux ſortes de lubin ou lubine dans l'île de Cayenne ; l'un de riviere, qui eſt excellent ; & l'autre de mer à écailles, qui eſt encore plus délicat.

LOUP DU MEXIQUE. Ce quadrupede ne paroît être qu'une variété du loup de notre continent. L'influence du climat ſeule y a apporté quelque différence ; le naturel s'eſt conſervé le même. Leur fourrure eſt une des plus belles dont on puiſſe faire uſage. On voit quelquefois de ces loups tout blancs. *Voyez l'article* LOUP.

LOUP-TIGRE. C'eſt, à ce qu'il paroît, le même animal que celui que les Fourreurs nomment *guêpard*. Sa robe eſt belle, elle reſſemble à celle du *lynx* ou *loup cervier* par la longueur du poil ; elle eſt d'un fauve très-pâle parſemée comme celle du léopard de taches noires, mais plus voiſines les unes des autres, & plus petites ; car elles n'ont que deux à trois lignes de diametre. Cet animal eſt très-remarquable par une eſpece de criniere de quatre à cinq pouces de longueur, qui lui pend ſur le cou & entre les deux épaules.

On voit le loup-tigre dans les terres voiſines du Cap de Bonne-Eſpérance. Pendant le jour il reſte caché dans quelque creux de rochers, & ne va chaſſer ſa proie que pendant la nuit. L'ardeur avec laquelle il la cherche eſt apparemment cauſe qu'il hurle pendant la nuit ; mais ſon cri fait fuir ſouvent les animaux, & donne lieu au Chaſſeur de l'attendre pour le tuer à quelque paſſage.

LOUTRE, *lutra*. La loutre eſt à-peu-près de la groſſeur du blaireau ; mais ſes jambes ſont plus courtes. Cet animal a la tête plate, le muſeau fort large, & de chaque côté il y a des mouſtaches compoſées de gros crins blancs & bruns. Son cou eſt court & ſi gros, qu'il ſemble faire partie du corps : ſa queue eſt groſſe à l'origine & pointue à l'extrémité, couverte de poils. Son corps eſt recouvert de deux ſortes de poils, les

uns plus longs & plus fermes, les autres plus fins, qui ſont une ſorte de duvet ſoyeux de couleur griſe blanchâtre. Les poils les plus longs font paroitre en général l'animal de couleur brune.

La loutre, dit M. *de Buffon*, eſt un animal vorace, plus avide de poiſſon que de chair, qui ne quitte guere le bord des rivieres ou des lacs, & qui dépeuple quelquefois les étangs. Elle a plus de facilité qu'une autre pour nager, plus même que le caſtor, qui n'a des membranes qu'aux pieds de derriere, & dont les doigts ſont ſéparés dans les pieds de devant; tandis que la loutre a des membranes à tous les pieds, qui ſont compoſés de cinq doigts onguiculés. Elle nage preſqu'auſſi vîte qu'elle marche; elle ne va point à la mer comme le caſtor, mais elle parcourt les eaux douces, & remonte ou deſcend les rivieres à des diſtances conſidérables. Souvent elle nage entre deux eaux, & y demeure aſſez long-tems: elle vient enſuite à la ſurface de l'eau, afin de reſpirer.

A parler exactement, elle n'eſt point animal amphibie, c'eſt-à-dire, animal qui peut vivre également ſur la terre & dans l'eau: elle n'eſt pas conformée pour demeurer dans ce dernier élément; & elle a beſoin de reſpirer à-peu-près comme tous les animaux terreſtres. Si même il arrive qu'elle s'engage dans une naſſe à la pourſuite d'un poiſſon, on la trouve noyée, & l'on voit qu'elle n'a pas eu le tems d'en couper tous les oſiers pour en ſortir. Après l'examen anatomique que MM. de l'Académie ont fait d'une loutre, ils n'ont pu découvrir aucune apparence qu'il y eût jamais eu un trou qui pût donner paſſage au ſang pour aller d'un ventricule à l'autre ſans paſſer par les poumons; au lieu qu'il paroît que cette ouverture (le trou ovale) ſubſiſte un peu dans le caſtor, ce qui le rend vraiment amphibie, & lui donne une bien plus grande facilité de ſe paſſer long-tems de reſpiration. La loutre a des poumons ſpacieux; par une grande inſpiration elle abſorbe une grande quantité d'air, qui lui donne ſeulement la facilité de reſter long-tems ſous l'eau. La femelle de la loutre a la matrice faite de même que celle des femmes, & a des nymphes & un clitoris comme elles; elle

a dix petits reins ſéparés les uns des autres, ayant chacun leur parenchyme, leurs veines & leur artere émulgente à part.

La loutre a ſix dents inciſives à chaque mâchoire; les dents ſont comme celles de la fouine, mais plus groſſes & plus fortes relativement à ſon volume; une tête mal faite, les oreilles placées bas; des yeux trop petits & couverts, l'air obſcur, les mouvemens gauches, toute la figure ignoble, informe, un cri qui paroît machinal, & qu'elle répete à tout moment, ſembleroient annoncer un animal ſtupide: cependant la loutre devient induſtrieuſe avec l'âge, au moins aſſez pour faire la guere avec avantage aux poiſſons, qui, pour l'inſtinct & le ſentiment, ſont très-inférieurs aux autres animaux: on dit que la loutre lorſqu'elle veut prendre du poiſſon, commence à agiter les eaux pour faire fuir cette proie ſur les bords de l'étang, &c. entre les pierres & les cailloux, où elle les prend alors facilement. Au défaut de poiſſon, même d'écreviſſes, de grenouilles, de rats d'eau, ou d'autre nourriture, elle coupe les jeunes rameaux & mange l'écorce des arbres aquatiques; elle mange auſſi de l'herbe nouvelle au printems. Elle ne craint pas plus le froid que l'humidité: elle devient en chaleur en hiver, & met bas au mois de Mars; les portées ſont de trois ou quatre.

Il ſeroit ſans doute très-avantageux de pouvoir tirer parti de ces animaux voraces, & qui ſont de ſi excellens pêcheurs; c'eſt ce qui eſt indiqué dans le Journal Etranger du mois de Juin 1755, où l'on trouve un *Mémoire ſur la maniere de prendre les loutres en vie, & de les dreſſer pour apporter du poiſſon; par M.* Jean Lots, *de l'Univerſité de Lund en Scanie, & membre de l'Académie de Stockholm.*

Chaque animal a des habitudes qui lui ſont particulieres, & dont tout bon Chaſſeur peut tirer avantage. Par exemple, on prétend avoir obſervé qu'une loutre ne paſſe pas une ſeule grande pierre qui ſe rencontre ſur le bord des rivages qu'elle habite, ſans y monter & ſans y dépoſer quelque fiente, que l'on reconnoit aiſément être celle de cet animal, parce qu'elle eſt en-

tremêlée d'arêtes. Cette marque qu'on rencontre ſur les pierres, fait aiſément connoître la demeure de ces animaux, & ne donne pas moins de facilité à leur dreſſer des embûches pour les prendre. Lorſqu'on veut en avoir une vivante, on dreſſe ſur ces pierres des tenailles, conſtruites de maniere que la loutre ſe prend ſans ſe bleſſer lorſqu'elle va pour ſaiſir le poiſſon qu'on lui a mis pour appât.

A-t-on une jeune loutre vivante, car les jeunes ſe dreſſent mieux que les vieilles, on l'attache d'abord avec ſoin, & on la nourrit pendant quelques jours avec du poiſſon & de l'eau; enſuite on mêle de plus en plus dans cette eau du lait, de la ſoupe, des choux & des herbes; & dès qu'on s'apperçoit que cet animal s'habitue à cette eſpece d'aliment, on lui retranche preſqu'entiérement les poiſſons; & en leur place on ſubſtitue du pain dont il ſe nourrit très-bien. Enfin il ne faut plus lui donner ni poiſſons entiers, ni inteſtins, mais ſeulement des têtes; on dreſſe enſuite l'animal à rapporter comme l'on dreſſe un chien. Lorſqu'il rapporte tout ce qu'on veut, on le mene ſur le bord d'un ruiſſeau clair: on lui jette du poiſſon qu'il a bientôt joint, & qu'on lui fait rapporter & on lui donne la tête pour récompenſe. Un homme de la Scanie, par le ſecours d'une loutre ainſi dreſſée, prenoit journellement autant de poiſſon qu'il lui en falloit pour nourrir toute ſa famille. Au reſte, cette maniere de chaſſer n'eſt pas nouvelle en Suede, & doit avoir été beaucoup plus commune autrefois qu'aujourd'hui; puiſque *Jonſton*, dans ſon *Hiſtoire des animaux*, rapporte que les Cuiſiniers en Suede avoient l'uſage d'envoyer des loutres dans les viviers pour apporter du poiſſon.

Quoi qu'il en ſoit, il paroît que ce n'eſt pas une loi commune que toutes les loutres ſoient ainſi ſuſceptibles d'éducation; ſans cela on verroit certainement davantage de ces pourvoyeurs, & elles nous ſerviroient pour la pêche comme nos chiens nous ſervent pour la chaſſe. Toutes les jeunes loutres que M. *de Buffon* a voulu priver, cherchoient à mordre, même en prenant du lait, & avant que d'être aſſez fortes pour mâcher du poiſſon: au bout de quelques jours elles

devenoient plus douces; mais ce n'étoit peut-être que parce qu'elles étoient malades & foibles: loin de s'accoutumer à la vie domeſtique, toutes celles qu'il a voulu faire élever ſont mortes dans le premier âge. La loutre en général eſt de ſon naturel ſauvage & cruelle: quand elle peut entrer dans une riviere, elle y fait ce que le putois fait dans un poulailler; elle tue beaucoup plus de poiſſons qu'elle ne peut en manger, & enſuite elle en emporte un dans ſa gueule.

Les loutres ſe gitent dans les premiers trous qui ſe préſentent, ſous les racines des peupliers, des ſaules, dans les fentes des rochers & même dans les piles de bois à flotter: elles y font auſſi leurs petits ſur un lit de bûchettes & d'herbes. La retraite de ces maraudeurs aquatiques eſt infectée de la mauvaiſe odeur du débris des poiſſons qu'ils y laiſſent pourrir.

La loutre ne mue guere; ſa peau d'hiver eſt cependant plus brune, & ſe vend plus cher que celle d'été: elle fait une bonne fourrure; on en fait pour l'hiver des manteaux que l'eau ne peut traverſer. Les Sauvages du Canada ſe ſervent de peaux de loutre d'une grandeur extraordinaire pour en faire des robes, leſquelles étant portées & engraiſſées de leur ſueur, & des graiſſes qu'ils manient, ſont propres à faire de meilleurs chapeaux (diſent les Anglois) que ceux que l'on fait du ſeul poil de caſtor trop ſec & fort difficile à mettre en œuvre ſans aucun mélange.

La chair de la loutre ſe mange en maigre, & a en effet un mauvais goût de poiſſon, ou plutôt de marais. Les chiens chaſſent la loutre volontiers, & l'atteignent aiſément lorſqu'elle eſt éloignée de ſon gîte & de l'eau: mais quand ils la ſaiſiſſent, elle ſe défend courageuſement, les mord cruellement, & quelquefois avec tant de force & d'acharnement, qu'elle leur briſe les os des jambes, & qu'il faut la tuer pour lui faire lâcher priſe.

La loutre eſt une eſpece d'animal, qui, ſans être en très-grand nombre, eſt généralement répandu en Europe, depuis la Suede juſqu'à Naples, elle ſe trouve dans l'Amérique ſeptentrionale, où elle reſſemble tout-à-fait à celle d'Europe, ſi ce n'eſt que ſa four-

rure eſt encore plus noire & plus belle que celle de la loutre de Suede, de Moſcovie & de Pologne. Elle ſe rencontre vraiſemblablement dans tous les climats tempérés, ſur-tout dans les lieux où il y a beaucoup d'eau; car elle ne peut habiter ni les ſables brûlans, ni les déſerts arides: elle fuit également les rivieres ſtériles & les fleuves trop fréquentés.

La graiſſe de la loutre, de même que celle des poiſſons, ne ſe coagule point par le froid, & reſte toujours fluide: elle eſt réſolutive, digeſtive; on l'emploie pour la douleur des jointures, & pour fortifier les nerfs.

LOUTRE MARINE ou CASTOR DE MER, *lutra marina*. Suivant *Steller*, cet animal marin a le poil du caſtor ordinaire, il eſt de la groſſeur du chat de mer, & a la figure du veau marin, & la tête faite comme celle de l'ours. Il eſt aſſez doux. C'eſt probablement une eſpece de phoque.

LOUVE, femelle du loup: elle porte deux mois, & fait cinq, ſix, & même juſqu'à ſept louveteaux à la fois. *Voyez* LOUP.

LOUVETTE DES PIQUEURS. *Voyez* TIQUE DES CHIENS *à l'article* TIQUE.

LOWA ou OISEAU PECHEUR. C'eſt une eſpece de cormoran, que les Chinois accoutument à la chaſſe ou pêche du poiſſon. Ces oiſeaux partent au ſignal donné par un coup de rame ſur l'eau, ils plongent & ſaiſiſſent le poiſſon par le milieu du corps, puis retournent à la barque avec leur proie. On leur met un anneau au bas du cou, qui les empêche d'avaler leur priſe: on dit que ſi le poiſſon eſt trop gros, pluſieurs ſe joignent enſemble & s'aident mutuellement; l'un s'attache à la queue, l'autre à la tête, & ils l'apportent auſſi légérement que fidélement au bateau du Pêcheur. *Voyez* CORMORAN.

LOXIA. *Voyez* BEC CROISÉ.

LUAMBONGOS. Les Negres de Congo donnent ce nom aux loups de leur pays. *Voyez* LOUP.

LUBIN. *Voyez* LOUP DE MER VULGAIRE.

LUCET. M. *de Bougainville* déſigne ſous ce nom une plante rampante qu'il a trouvée aux îles Malouï-

nes, qui porte des fruits le long de ſes branches qui ſont garnies de petites feuilles parfaitement liſſes, rondes & de couleur de myrte; ces fruits ſont blancs, colorés de rouge du côté expoſé au midi; ils ont un goût aromatique, une odeur de fleur d'orange; ainſi que les feuilles, qui miſes en infuſion dans le lait, en font une boiſſon des plus agréables.

LUCHARAN, eſt le nom qu'*Albin* a donné à la *chouette blanche*. Voyez CHOUETTE.

LUCHZ, eſt le *brochet* des Bourdelois. *Voyez* BROCHET.

LUCUMA ou RUEMA. *Voyez* JAUNE D'OEUF.

LUDUS HELMONTII. Nom donné à une pierre peſante, ordinairement calcaire, plus ou moins large & longue, remarquable par des cloiſons communément pyriteuſes ou ſpatheuſes, ornée ſur la ſurface de compartimens polygones qui forment toutes ſortes d'angles. L'on voit de ces pierres formées auſſi d'un aſſemblage de colonnes polygones ferrées les unes contre les autres. Les Naturaliſtes ont donné le nom de *ludus helmontii ſtellatus* à une eſpece de ſélénite très-rare, globulaire, de la nature des *fleurs de gypſe*, & compoſée d'un amas de ſtries qui divergent du centre à la circonférence. La pierre qui leur ſert de matrice eſt calcaire. On la trouve dans le Comté de Kent & dans l'île de Schépy.

LUEN. *Voyez* ARGUS.

LUMBRICITES. Lorſqu'une pierre contient des foſſiles appelées *pierres fromentaires*, & diſpoſées de façon que les ſections imitent les vers, on lui donne le nom de *lumbricite*.

LUMIERE, *lumen*. Rien ne nous frappe plus que la lumiere, c'eſt par le moyen de ſes rayons plus ou moins réfléchis, plus ou moins abſorbés que paroiſſent les couleurs & les différentes nuances (car les couleurs ne ſont pas dans les objets colorés; la Phyſique moderne le démontre); la ſuperficie & la ſtructure des corps donnent lieu à ces réflexions, & ſont par conſéquent les cauſes occaſionnelles des couleurs. C'eſt par le moyen des rayons de la lumiere que nous appercevons la magnificence & la beauté de ce vaſte univers, & que

nous diſtinguons les nuances intermédiaires des couleurs primitives, *jaune*, *rouge*, *vert*, *bleu*, &c. On voit que le noir s'alliant au blanc donne la *couleur cendrée*; le blanc avec le bleu donne l'*opale*; le rouge avec le blanc donne le *roſe*; le rouge & le bleu font le *pourpre*; le noir & le bleu font le *violet*; le jaune & le bleu donnent le *vert*, &c. &c. C'eſt ſur ce principe qu'eſt fondé l'art du Peintre, du Teinturier, des pierreries factices, & de tout ce qui doit ſubir les effets de la *lumiere*. Comme le ſoleil eſt la ſource de cette matiere précieuſe & naturelle, voyez le mot PLANETE, où l'on a préſenté, d'après M. *de Maupertuis*, le beau ſpectacle du ſyſtême planétaire. *Voyez auſſi à l'article des* SENS, *au mot* HOMME, quel eſt le mécaniſme de la viſion. *Conſultez auſſi l'article* FEU.

LUMIERE SEPTENTRIONALE C'eſt un phénomene naturel que l'on ne doit pas confondre avec la *lumiere zodiacale*, ou l'*aurore boréale*: ce dernier ne paroît que de tems en tems: *voyez* AURORE BORÉALE. La lumiere ſeptentrionale au contraire eſt un phénomene journalier. On lit en effet dans une relation du Groënland, que dans ces contrées il ſe leve pendant tout l'hiver une lumiere avec la nuit, qui éclaire tout le pays, comme ſi la lune étoit dans ſon plein. Plus la nuit eſt obſcure, plus cette lumiere luit; elle fait ſon cours du côté du Nord. Elle reſſemble à un feu volant, & elle s'étend en l'air comme une haute & longue paliſſade, elle paſſe d'un lieu à un autre avec une promptitude inconcevable. Elle dure toute la nuit, & elle s'évanouit avec le ſoleil levant. M. *de Mairan* prétend que l'air groſſier que l'on reſpire dans les pays ſitués près du pôle arctique, & les glaces qui ſe trouvent dans ces contrées, ſont très-propres à réfléchir les rayons de lumiere & à cauſer cette clarté que les habitans du pays nomment *lumiere ſeptentrionale*.

LUMIERE ZODIACALE, ou AURORE BORÉALE. *Voyez* AURORE BORÉALE.

LUMME ou LIOMEN, *colymbus pedibus palmatis indiviſis*, LINN. M. Anderſon, (*Hiſt. Nat. d'Islande*, *pag.* 93.) dit que c'eſt un très-bel oiſeau aquatique

d'Iſlande & du Groënland: il eſt de la groſſeur d'une oie: il reſſemble en cela & par ſon chant à l'*Imbrim* des îles de Feroë: il a le bec étroit & noir: ſes ailes ſont petites, & dès qu'il augmente en graiſſe & en peſanteur il vole difficilement; ſes pattes ſont très-reculées, & ne lui permettent pas de marcher ni vîte ni long-tems: auſſi dès qu'il apperçoit quelqu'un, ſa ſeule reſſource eſt de ſe coucher à terre & de ſe tapir; à moins que le vent ne ſouffle beaucoup; alors il s'aide un peu de ſes ailes pour mieux courir. Cet oiſeau, pour couver ſes deux œufs en ſureté, choiſit des endroits écartés & déſerts, où il bâtit ſon nid ſur le bord de l'eau douce, ou ſur de petites éminences qui ſe trouvent tout proche du rivage, afin de pouvoir boire étant aſſis ſur ſes œufs, de ne ſortir que pour ſes beſoins, & de rentrer ſans beaucoup ſe fatiguer.

C'eſt dans l'éducation de leurs petits que ces oiſeaux montrent toute leur induſtrie. Le même Auteur (M. *Anderſon*) prétend que quand les petits ſont en état de voler, les vieux, c'eſt-à-dire pere & mere, les conduiſent à l'eau & leur apprennent à trouver leur ſureté & leur nourriture en plongeant à propos: mais leur façon de les y conduire eſt tout-à-fait ſinguliere: l'un des lummes vole toujours au-deſſous du petit, afin que ſi celui-ci venoit à manquer dans ſon vol, il tombât ſur ſon dos, au lieu de s'écraſer en tombant à terre, ou de devenir la proie des renards, qui ne manquent jamais de guetter ces occaſions; un autre lumme ſe tient toujours au-deſſus du petit pendant la route, pour faire face en cas de beſoin aux oiſeaux de proie. Si malheureuſement un petit tombe à terre, ſoit du nid ou en voyageant, les vieux s'y précipitent auſſi-tôt, & le défendent ſi vigoureuſement qu'ils ſe laiſſent manger eux-mêmes par les renards ou prendre par les hommes plutôt que de l'abandonner. Une fois arrivés à la mer, chaque vieux lumme prend ſous ſa tutelle un jeune, l'inſtruit, comme nous l'avons dit, & lui fait quitter bientôt après la côte, pour le faire hiverner vers l'Amérique, d'où ils reviennent tous enſemble en Groënland à l'approche de l'été. Les vieux lummes, qui par haſard ont perdu leurs petits, ou qui ne font

plus

plus en état de couver, ne viennent jamais à terre, ils vivent en ſociété, nagent toujours par troupe de ſoixante ou de cent, mais ils s'en vont avec les autres en Août. Dès qu'on jette un petit lumme dans la mer, ils viennent ſur le champ l'entourer, & chacun s'empreſſe de l'accompagner, au point de ſe battre autour de lui, juſqu'à ce que le plus fort l'emmene; mais ſi par haſard la mere ſurvient, toute la querelle ceſſe auſſi-tôt, & on lui cede ſon enfant. Cet oiſeau eſt le *mergus maximus Farrenſis* de *Cluſius*. Il ſe trouve des lummes de diverſes groſſeurs dans les mers des Kamtſchadales; les naturels du pays croient prédire les changemens de tems par le vol & le cri de ces ſortes d'oiſeaux, mais c'eſt ſouvent un barometre trompeur.

LUNAIRE. *Voyez* BULBONACH.

LUNDE, *anas arctica*. Oiſeau des iles de Feroë: il eſt plus gros qu'un pigeon; ſon bec eſt fort & crochu. La lunde a pour ennemi le corbeau qui en veut à ſes petits: le corbeau eſt ordinairement étranglé ou noyé par l'artifice de la lunde, qui ſe bat à la maniere du *macareux*. Voyez ce mot & les *Acta Hafnienſia*, *ann.* 1671.

LUNE. L'un des corps céleſtes que l'on met ordinairement au nombre des Planetes ſecondaires. *Voyez à l'article* PLANETE.

LUNE DE MER ou ROND DE MER, *orbis marinus*. C'eſt un poiſſon plat d'Afrique qu'on appelle ainſi à la Côte d'Or à cauſe de ſa reſſemblance avec un poiſſon qui ſe nomme de même en Amérique, & dont la forme eſt preſque orbiculaire. Le poiſſon lune a dix-huit ou vingt pouces depuis la tête juſqu'à la queue, douze pouces de largeur & deux ou trois d'épaiſſeur: ce poiſſon ſeroit preſque ovale ſans ſa queue. Sa peau eſt blanche, comme argentée, & reluit la nuit; ſa gueule eſt petite & armée de deux rangées de dents; il a le front large & ridé, les yeux ronds, grands & fort rouges; il a deux grandes nageoires qui commencent à côté des ouies: ſa chair eſt blanche, ferme, graſſe, nourriſſante & de bon goût.

Ce poiſſon ne mord point à l'hameçon dans les mers de l'Amérique; il ne ſe pêche qu'au filet, tandis qu'il

ne ſe prend qu'à l'hameçon ſur les parages de la Côte d'Or en Afrique.

Le poiſſon lune d'Amérique a également la peau blanchâtre & un petit moignon de queue: il a depuis ſix juſqu'à huit pouces de diametre, & un pouce ou environ d'épaiſſeur.

De quelque maniere qu'on accommode ces poiſſons, ou bouillis ou frits ou rôtis, il ſont toujours, dit *Labat*, très-bons & très-faciles à digérer.

Les poiſſons lunes different des *poiſſons aſſiettes* en ce qu'ils ont ſur le dos & ſous le ventre deux grandes mouſtaches, qui ſemblent repréſenter une lune en croiſſant.

Redi fait auſſi mention d'une autre eſpece de poiſſon de mer appelé également *lune*, & dont *Jonſton*, *Aldrovande*, *Rondelet*, & *Silvien* ont parlé. La lune dont *Redi* a donné la deſcription peſoit cent livres; elle lui avoit été donnée en 1674, par le Grand Duc Coſme III. Ce poiſſon étoit tout couvert d'une peau inégale & rude comme celle des poiſſons cartilagineux: il n'avoit que quatre nageoires, mais revêtues de cette même peau rude, la bouche étoit d'une petiteſſe extrême à proportion de la grandeur énorme du corps: les trous des ouies étoient au nombre de deux: au fond de chacun de ces trous étoient quatre grandes ouies & une plus petite: on remarquoit ſur le devant de la mâchoire ſupérieure un os tranchant fait en demi-cercle, auquel répondoit un os ſemblable dans la mâchoire inférieure: ces deux os lui tenoient lieu de dents: l'entrée de la gorge étoit tapiſſée d'un grand nombre de piquans longs, aigus, recourbés & très-durs. *Redi* ajoute qu'il trouva tout l'eſtomac & les inteſtins remplis d'une eſpece de bouillie blanche, qui contenoit des vers brunâtres & à queue fourchue. Voyez *Collect. Acad. Tom. IV, part. Etrang. p.* 527.

On appelle ce poiſſon *mole:* on dit qu'il gronde comme un cochon quand on le prend. Sa chair eſt blanche, nerveuſe & graſſe.

LUPASSON. *Voyez à l'article* LOUP DE MER VULGAIRE.

LUPERE, *luperus*. Insecte coléoptere dont les antennes filiformes ont les articles alongés, & d'une égale grosseur tant à leur base qu'à leur extrémité. Son corselet est un peu aplati, & garni d'un rebord : sa démarche est lourde & lente : sa larve qui mange les feuilles de l'orme est assez grosse & ovale.

LUPIN, *lupinus*. Genre de plante à fleur légumineuse. M. *de Tournefort* en compte dix-sept especes, toutes agréables par la variété de leurs fleurs & de leurs graines. Nous ne décrirons ici que l'espece la plus commune, celle dont on fait usage & qui a les fleurs blanches, *lupinus sativus flore albo*. C'est une plante que l'on cultive dans les pays méridionaux de la France : sa racine est ordinairement unique, ligneuse & fibrée : elle pousse une tige haute de deux pieds, ronde, droite, velue, rameuse, de couleur verte, jaunâtre & moelleuse : après que les fleurs placées au sommet de cette tige sont séchées, il s'éleve trois rameaux au dessous : ses feuilles sont en éventail ou en main ouverte, digitées, c'est-à-dire, réunies à l'extrémité d'un pédicule commun au nombre de sept ou huit, oblongues, plus larges à leur extrémité, verdâtres & velues en dessous : les segmens de la feuille s'approchent & se resserrent au coucher du soleil, & de plus ils s'inclinent vers la queue & se réfléchissent vers la terre : les fleurs sont légumineuses & rangées en épi au sommet des tiges : il leur succede des gousses épaisses, larges, aplaties, longues de trois pouces environ, jointes plusieurs ensemble, renfermant cinq ou six graines assez grandes, orbiculaires, un peu anguleuses & aplaties, lesquelles renferment une plantule fort apparente, & sont un peu creusées en nombril du côté qu'elles tiennent à la gousse, blanchâtres en dehors, jaunâtres en dedans & fort ameres.

On cultive les lupins en Espagne, en Portugal & notamment en Toscane, pour servir de nourriture au peuple & pour engraisser les terres. On les employoit déjà au même usage du tems de Pline qui les vante comme un excellent fumier pour engraisser les champs & vignobles. M. *Bourgeois* rapporte que les Savoyards ne cultivent les lentilles uniquement que pour fertiliser

leurs terrains : dès que cette plante eſt parvenue à la hauteur d'un pied, on la fauche & on l'enterre avec la charrue pour la faire pourrir. Cet engrais procure, dit-on, de très-bonnes récoltes. On ſeme en Angleterre les lentilles parmi les panais pour la nourriture du bétail. A l'égard des graines ſeches, on les fait tremper dans l'eau chaude pour leur ôter leur amertume.

Du tems de *Galien* la graine de lupins étoit une nourriture quotidienne ſur les tables ; après leur avoir fait perdre leur ſaveur amere, on les mangeoit au ſel & au vinaigre : mais les Médecins modernes depuis *Hoffman*, regardent l'uſage interne des lupins comme dangereux, parce qu'ils ſont une nourriture d'un ſuc groſſier, très-difficile à digérer, &c. cependant s'il y a tant de danger à uſer des lupins, comment ſe peut-il faire que les Grecs en mangeaſſent ſi ſouvent ? *Protogene*, travaillant à ce chef-d'œuvre du Jalyſe, pour l'amour duquel *Démétrius* manqua depuis de prendre Rhodes, ne voulut pendant long-tems ſe nourrir que de lupins ſimplement apprêtés, afin d'être maître de ſon imagination, & de donner de la vivacité à ſes ouvrages. On ne conſeilleroit pas le régime du lupin aux Artiſtes de nos jours, mais on doit louer le principe qui guidoit le rival d'*Apelle* & l'ami d'*Ariſtote*. Ainſi les lupins ſont au jugement de la Médecine actuelle dans le même cas que les lentilles. *Voyez cet article.*

Quoi qu'il en ſoit, les lupins ſont du nombre des excellens remedes emplaſtiques : leur décoction convient pour fomenter la peau lorſqu'elle eſt attaquée de dartres, teigne, gale, gratelle, &c. elle eſt une des quatre farines réſolutives, qui ſont celles d'*orge*, de *feves*, d'*orobe* & de *lupins*, auxquelles cependant on ſubſtitue, ſelon la volonté, celles de *froment*, de *ſeigle*, de *fenugrec* & de *lin*. Voyez ces mots.

LURUS, eſt un magnifique ſerpent de l'Amérique, que les Inſulaires ont nommé ainſi, parce qu'il eſt tout couvert de bandelettes de diverſes couleurs artiſtement tiſſues : ſa tête eſt joliment peinte & entourée d'un collier rouge : les bandes les plus belles ſont d'un rouge corallin, tiqueté de nœuds couleur de ponceau : il a

des écailles paillées en forme de réseau, tiquetées d'un bleu mourant : le ventre eſt marqueté de points rouges. Voyez *Séba*, *Theſ. II. Tab.* 54. *n.* 2.

LUSTRE. *Voyez* GIRANDOLE D'EAU.

LUZERNE, *medica*. Il y a pluſieurs eſpeces de luzerne, mais nous allons parler préférablement de celle que l'on cultive pour le bétail, & que l'on appelle quelquefois *treſle* ou *foin de Bourgogne*. Cette eſpece produit de groſſes & vigoureuſes racines qui pivotent profondément en terre, & qui ſont très-vivaces. Ces racines donnent naiſſance à une tête d'où partent pluſieurs tiges hautes de deux pieds & demi ou trois pieds, & qui deviennent plus ou moins groſſes & nombreuſes ſuivant la nature du terrain. Les rameaux ſoutiennent pluſieurs feuilles compoſées de trois folioles diſpoſées en treſle. Vers le ſommet des épis paroiſſent des fleurs légumineuſes violettes ou purpurines, auxquelles ſuccedent des ſiliques contournées en ſpirale, qui contiennent des ſemences qui ont la figure d'un rein ; toute la plante a un léger goût de creſſon. Sa racine eſt compoſée de fibres très-fines, qui ſe ſéparent lorſqu'on les fait bouillir dans l'eau. L'on peut en faire des broſſes très-douces pour nétoyer les dents. L'eau chaude & le miel font perdre le mauvais goût de la racine.

La luzerne eſt une de ces plantes avec leſquelles on peut former des prairies artificielles ; ſa verdure fraîche & riante décore nos prairies, elle eſt d'une grande utilité par l'abondance de la nourriture qu'elle fournit aux beſtiaux. Cette plante ſe reproduit uniquement de ſemence ; on choiſit celle qui a bien mûri, ſoit ſur pied, ſoit au ſec dans ſes ſiliques ; il faut qu'elle n'ait pas plus d'un an lorſqu'on la ſeme.

On doit la ſemer dans une terre bien préparée par les labours, & bien herſée pour la débarraſſer de toutes les herbes étrangeres qui pourroient lui nuire. Les lieux dans leſquels elle ſe plaît davantage, ſont les terrains gras, légers & qui ont beaucoup de fonds : elle ne réuſſit pas dans les terres ſeches & arides. Dans les provinces méridionales du Royaume on peut ſemer la luzerne en automne, parce que comme on n'y a point à craindre de grandes gelées d'hiver, cette plante pro-

ſite de l'humidité de cette ſaiſon pour étendre ſes racines: mais dans nos provinces il vaut mieux ne la ſemer que dans le mois de Mars. On répand une livre de graine de luzerne & même moins par perche quarrée, la perche étant de vingt-deux pieds de longueur. Il y a des cantons où l'on mêle la ſemence de luzerne avec moitié de ſemence d'avoine. Lorſque l'avoine qu'on a ſemée avec la luzerne eſt parvenue à maturité on la fauche tout près de terre: les pieds de luzerne que l'on coupe en même tems ne manquent pas de repouſſer. Si néanmoins la ſaiſon avoit été aſſez favorable pour que l'avoine eût prodigieuſement tallé, comme elle pourroit étouffer la luzerne, il faudroit la faire couper encore verte, & la faire conſommer tout de ſuite par le bétail; car il eſt plus à propos de ſacrifier la récolte de ce grain, que de riſquer de perdre la luzerne nouvellement ſemée. (M. *Bourgeois* obſerve qu'il eſt préjudiciable de ſemer aucun grain avec la luzerne, parce qu'elle demande beaucoup de nourriture & qu'elle s'étend beaucoup: le produit de l'avoine ne ſauroit, dit-il, compenſer le dommage qu'elle y cauſe. M. *Haller* ajoute que dans des années de ſechereſſe, il a égayé avec ſuccès les champs de luzerne flétris par la chaleur.) Ce n'eſt qu'à la ſeconde & même à la troiſieme année qu'on peut avoir une ample moiſſon de luzerne; c'eſt alors qu'elle a toute ſa hauteur; on peut la faucher dans nos provinces trois ou quatre fois l'année, & dans les Provinces méridionales juſqu'à ſix fois. La premiere année on ne doit la faucher qu'une fois, & deux fois la ſeconde.

Comme le ſuc de cette herbe eſt viſqueux, elle ſe deſſeche difficilement à ſon véritable point. Lorſqu'il fait très-chaud, il ne faut pas attendre que l'herbe ſoit tout-à-fait ſeche pour l'enlever, parce que la plus grande partie des feuilles ſe détacheroit & reſteroit ſur le champ. D'ailleurs s'il ſurvient quelques jours de pluie lorſqu'elle eſt fauchée, elle ſe noircit & ſes feuilles tombent en la maniant avec la fourche pour la ſécher, ce qui fournit un mauvais fourrage. Une excellente méthode eſt de mettre la luzerne, avant qu'elle ſoit entiérement ſeche, dans le grenier par couches

alternatives avec la paille; celle-ci empêche la luzerne de s'échauffer & contracte un parfum si suave, que les chevaux sont fort friands de ce mélange de paille & de luzerne. Lorsqu'on veut recueillir la graine, on coupe légérement avec des faucilles les sommets des tiges, lorsqu'ils sont mûrs & chargés de graines; on les étend sur un drap pour sécher, & on fauche ensuite l'herbe dont on a coupé les tiges. Un champ de luzerne dure jusqu'à huit ou dix ans.

La luzerne engraisse en fort peu de tems les bestiaux; mais on doit y mêler moitié de paille. Ce fourrage encore vert & coupé avant la fleur est beaucoup plus utile, il a rétabli de jeunes chevaux qui maigrissoient sans qu'on en sût la cause; les vaches qui en sont nourries, donnent quantité d'excellent lait, mais il faut les empêcher d'en manger trop, car on prétend que l'excès de cette nourriture les fait enfler & périr. Quelques personnes sont parvenues à supprimer l'avoine à leurs chevaux, en leur donnant de la luzerne hachée en place de la ration d'avoine.

Dans certaines années on voit se multiplier dans les luzernes des chenilles noires, qui en font périr l'herbe. Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut couper les luzernes; par ce moyen on fait périr les chenilles, & l'herbe qui repousse ensuite ne se trouve pas endommagée.

LYCION ou LYCIUM. *Voyez* CATÉ INDIEN.

LYCOPODIUM. *Voyez* MOUSSE RAMPANTE A MASSUE, *à la suite de l'article* MOUSSE.

LYCOPERDITES. On appelle ainsi des fongites, especes de productions de polypiers en forme de vesse de loup. *Voyez* FONGITE.

LYNX. Le lynx, dit M. *de Buffon*, dont les Anciens ont dit que la vue étoit assez perçante pour pénétrer les corps opaques, & dont l'urine, suivant leur opinion, avoit la merveilleuse propriété de devenir un corps solide, une pierre précieuse appelée *lapis lyncurius*, est un animal fabuleux, aussi-bien que toutes les propriétés qu'on lui attribue. Ce lynx imaginaire n'a d'autre rapport avec le vrai lynx que celui du nom; il ne faut donc pas, comme l'ont fait plusieurs

Naturaliſtes, attribuer à celui-ci, qui eſt un être réel les propriétés de cet animal imaginaire.

Notre lynx, continue M. *de Buffon*, ne voit pas à travers les murailles; mais il eſt vrai qu'il a les yeux brillans, le regard doux, l'air agréable & gai: ſon urine ne fait pas des pierres précieuſes, mais ſeulement il la recouvre de terre, comme font les chats, auxquels il reſſemble beaucoup, & dont il a les mœurs & même la propreté. Il n'a rien du loup qu'une eſpece de hurlement qui, ſe faiſant entendre de loin, a dû tromper les Chaſſeurs, & leur faire croire qu'ils entendoient un loup. Cela ſeul a peut-être ſuffi pour lui faire donner le nom de *loup*, auquel, pour le diſtinguer du vrai loup, les Chaſſeurs auront ajouté l'épithete de *cervier* (*lupus cervarius*), parce qu'il attaque les cerfs, ou plutôt parce que ſa peau eſt variée de taches, à-peu-près comme celles des jeunes cerfs, lorſqu'ils ont la livrée.

Le lynx eſt communément de la grandeur d'un *renard*. Il differe de la *panthere* & de l'*once* par les caracteres ſuivans: il a le poil plus long, les taches moins vives & mal terminées: les oreilles bien plus grandes & ſurmontées à leur extrémité d'un pinceau de poils noirs; la queue beaucoup plus courte & noire à l'extrémité; le tour des yeux blanc, & l'air de la face plus agréable & moins féroce. La robe du mâle eſt mieux marquée que celle de la femelle: il a les pieds diviſés comme les lions, & la langue couverte de pointes. Il ne court pas de ſuite, comme le loup: il marche & ſaute comme le chat: il vit de chaſſe, & pourſuit ſon gibier juſque ſur la cime des arbres. Les chats ſauvages, les martres, les hermines, les écureuils ne peuvent lui échapper: il ſaiſit les oiſeaux; il attend les cerfs, les chevreuils, les lievres au paſſage, & s'élance deſſus; il les prend à la gorge, & lorſqu'il s'eſt rendu maître de ſa victime, il en ſuce le ſang, & lui ouvre la tête pour manger la cervelle; après quoi ſouvent il l'abandonne pour chercher une autre proie. Tel eſt le lynx qui ſe voyoit vivant il y a deux ans dans la ménagerie de Chantilly, & qui eſt actuellement conſervé dans le cabinet du Prince.

Les lynx, appellés *loups-cerviers du Nord*, à peau tachetée, ſe trouvent dans le Nord de l'Allemagne, en Moſcovie, en Sibérie, au Canada, & dans les autres parties Septentrionales de l'un & de l'autre Continent. On fait avec les peaux de loups-cerviers de très-belles fourrures qui ſont beaucoup d'uſage dans le commerce. Les plus belles peaux de lynx viennent de Sibérie, ſous le nom de *loup-cervier*, & de Canada ſous celui de *chat-cervier*, parce que ces animaux étant, comme les autres, plus petits dans le nouveau que dans l'ancien Continent, on les a comparés au loup, pour la grandeur en Europe, & au chat ſauvage en Amérique. Cet animal qui, comme l'on voit, habite les climats froids plus volontiers que les pays tempérés, eſt du nombre de ceux qui ont pu paſſer d'un Continent à l'autre par les terres du Nord; auſſi l'a-t-on trouvé dans l'Amérique ſeptentrionale: c'eſt la même figure, le même naturel, il ne differe que pour la grandeur & la couleur. Le poil des loups-cerviers change de couleur, ſuivant les climats & la ſaiſon; les fourrures d'hiver ſont plus belles, meilleures & mieux fournies que celles de l'été; leur chair, comme celle de tous les animaux de proie, n'eſt pas bonne à manger.

Par cette deſcription du loup-cervier, autrement lynx, on voit que cet animal n'eſt point le *chaos* ni le *thos* dont les Anciens ont parlé, & qui ſont des animaux foibles, timides & de la claſſe des petites bêtes.

M. *Perrault* a donné la deſcription anatomique du loup-cervier. *Voyez le Tom. III. des Mémoires de l'Académie des Sciences, Part. I.*

LYRE. *Voyez* HARPE.

LYRE DE DAVID, *lyra Davidis*, eſt un coquillage univalve de la famille des *tonnes:* c'eſt une eſpece de *harpe*. Voyez ces mots.

LYS ou LIS, *lilium*. C'eſt une plante qui ne differe des joncs qu'en ce que leur racine n'eſt point traçante, & que les feuilles de leur calice qui eſt fermé en forme de cloche, ont communément à leur origine intérieure un ſillon. Tous les lis ont trois ſtigmates.

Tournefort donne quarante-ſix eſpeces à ce genre de plantes.

Le LIS BLANC, *lilium album vulgare*, eſt une de ces plantes que l'on cultive dans nos jardins, & qui en font dans le mois de Juin un des plus beaux ornemens par la beauté & par l'odeur exquiſe de ſes fleurs, dont l'éclat & la blancheur ſont le ſymbole de l'innocence. On dit que cette fleur eſt originaire de Syrie. Il s'éleve de ſa racine, qui eſt bulbeuſe, une tige cylindrique qui croît aſſez haut, & qui ſoutient pluſieurs fleurs d'une blancheur admirable, odorantes, compoſées de ſix pétales. (Cette fleur s'éleve avec grace & nobleſſe; elle paroit dans une ſaiſon où la roſe, l'œillet, le chevrefeuille ſemblent lui diſputer le prix de la beauté & la douceur du parfum.) Aux fleurs ſuccedent des fruits oblongs, à trois angles, remplis de ſemences. On emploie ſes fleurs & ſes oignons pour l'uſage de la Médecine. On a obſervé que les fleurs & les feuilles du lis commun étant paſſées, le bas des tiges de cette plante ſe charge de petits oignons qui, mis en terre, deviennent ſemblables aux oignons primitifs de cette plante. Le lis ne porte pas toujours des fruits: pour en avoir il faut quelquefois couper les tiges lorſque les fleurs commencent à ſe paſſer, & ſuſpendre ces tiges au plancher d'un lieu un peu frais.

Il y a encore pluſieurs autres eſpeces de lis; ſavoir, les *lis blancs à fleurs doubles*, qui ſont en quelque ſorte inférieurs aux lis ſimples, dont la fleur eſt toujours parfaite; au lieu que celles des lis à fleurs doubles ne ſont qu'à demi-formées. Le *lis blanc panaché* eſt des plus beaux par ſes feuilles joliment bordées de cramoiſi: il fleurit en hiver, & il n'y a guere de fleurs qui le ſurpaſſent pour la beauté. Les *lis orangers*, mêlés avec les blancs, font un bel effet dans les parterres. Le *lis rouge*, ſurnommé de *S. Jean*, eſt admirable par ſa belle couleur de feu. Le *lis de Geneſé* ou de *S. Jacques* eſt d'un beau pourpre nuancé, de l'éclat de l'or. On le regarde comme la reine des fleurs.

Les fleurs des lis ont une vertu anodine: on ne les emploie qu'à l'extérieur, & très-rarement à l'intérieur; on s'en ſert dans les décoctions émollientes. On prépare

une huile de lis, *oleum lirinum aut liliorum*, en faiſant infuſer des fleurs de lis que l'on n'y laiſſe que deux ou trois jours; & enſuite on en ſubſtitue d'autres, parce qu'elles ſe pourriroient ſi on les y laiſſoit plus longtems. Cette huile, ainſi préparée au ſoleil, a une odeur très agréable, & eſt d'uſage dans les douleurs & les tumeurs: elle eſt bonne dans les cas où il faut faire digérer ou mûrir, & peut être ajoutée aux cataplaſmes émolliens & maturatifs. Les fleurs de lis conſervées dans de l'eau-de-vie & appliquées ſur les plaies enflammées, produiſent auſſi de très-bons effets.

L'eau odorante que l'on retire des fleurs de lis à la chaleur du bain-marie, eſt d'uſage pour embellir la peau, relever le teint tendre & délicat des jeunes filles, & leur enlever les taches du viſage, ſur-tout ſi on y mêle un peu de ſel de tartre. M. *Bourgeois* a obſervé que l'eau diſtillée des fleurs de lis eſt un ſpécifique dont on ne ſauroit aſſez vanter la vertu dans la ſuppreſſion des lochies des femmes en couches.

L'oignon de lis appliqué à l'extérieur eſt un des principaux remedes pour amollir, conduire à maturité & faire ſuppurer. M. *Bourgeois* dit qu'il eſt auſſi très-efficace dans les lavemens: c'eſt, ſelon ce Docteur, un des plus grands anodins & adouciſſans dans les coliques de toute eſpece.

LYS ASPHODELE, *lilio-aſphodelus*. Plante dont les fleurs ſont jaunes, mais ſemblables pour la figure & l'odeur à celles du lis. Ses racines ſont glanduleuſes ou en petits navets, comme celles de l'*aſphodele*. Voy. ce mot. Ce lis eſt émollient.

LYS D'ÉTANG. *Voyez* NÉNUPHAR.

LYS JACINTHE, *lilio-hyacinthus vulgaris*. Sa fleur eſt bleue ou violette, & approche de celle de la jacinthe. On cultive cette plante dans les jardins.

LYS DE KAMTSCHATCKA. *Voyez à l'article* SARANNE.

LYS NARCISSE, ou COLCHIQUE JAUNE ou NARCISSE D'AUTOMNE, *lilio-narciſſus*, *colchicum luteum majus*. Ses feuilles ſont répandues à terre, vertes & liſſes. Ses fleurs ſont jaunes: ſa racine eſt bulbeuſe & noirâtre. Cette plante qui tient du lis & du nar-

ciſſe, croît aux pays chauds, ſur les montagnes & dans les prés.

LYS ou LIS DE PIERRE. Voyez *Lilium lapideum.*

LYS DE SAINT-BRUNO, *liliaſtrum Alpinum.* Ses feuilles ſont longues, étroites & creuſes. Ses fleurs ſont aſſez blanches & odorantes, ſemblables à celles du lis ordinaire. Ses racines ſont glanduleuſes & fibreuſes. Cette plante croît ſur les Alpes & à la grande Chartreuſe, près la Chapelle de St. Bruno. Ce lis eſt carminatif & diurétique.

LYS DES VALLÉES, *lilium convallium album.* *Voyez* MUGUET.

LYSIMACHIE JAUNE, *lyſimachia lutea major.* C'eſt la CHASSEBOSSE. La LYSIMACHIE JAUNE CORNUE eſt une eſpece d'*onagra*: la LYSIMACHIE ROUGE, une eſpece de *ſalicaire*: la LYSIMACHIE BLEUE, une eſpece de *véronique.*

M.

MABOUJA ou MABOUYA, eſt une eſpece de ſalamandre de l'Amérique ; on lui donne auſſi les noms de *brochet de terre*, de *cucita du Pérou*, & de *ſcincque brun* de la Jamaïque : ce ſont les Sauvages qui l'ont appelée *mabouya*, nom qu'ils donnent aux animaux les plus laids, les plus hideux, & à tout ce qui leur fait horreur. Le lézard dont il eſt queſtion, a un pied de long, & un pouce de groſſeur ſi on lui retranche la queue ; il reſſemble à un crapaud ; il a les doigts des pattes plats, larges & arrondis par les bouts ; leurs griffes ſont ſemblables à l'aiguillon d'une guêpe : leur peau de différentes couleurs ſemble enduite d'huile. Cet animal ſe plait ou ſur les branches d'arbres, ou ſur les chevrons des caſes : ceux qui habitent dans des troncs d'arbres pourris, ou dans les lieux marécageux où le ſoleil ne donne pas, ſont noirs & affreux ; pendant la nuit ils pouſſent un cri effroyable, qui préſage infailliblement le changement de tems. Ils s'élancent hardiment ſur ceux qui les agacent, & quoiqu'ils s'y attachent de maniere qu'il eſt difficile de les retirer, on a pourtant remarqué qu'ils n'ont jamais mordu, ou du moins que la bleſſure qu'ils peuvent faire n'eſt pas dangereuſe. Les Sauvages vouent leurs ennemis aux griffes de cet animal.

MABOUJA. On donne auſſi ce nom à une racine de l'Amérique dont les Sauvages font des maſſues qui leur ſervent d'armes. Cette racine eſt noire, longue, groſſe, compacte, noueuſe, plus dure & plus peſante que le bois de fer. L'arbre d'où l'on tire cette racine n'eſt pas commun : on en trouve ſur le haut de la montagne de la Soufriere à la Guadeloupe. Cette racine eſt fort eſtimée quand elle a une figure de maſſue, qu'elle a au moins trois pieds de long, & la groſſeur du poignet d'un homme. *Mabouja* ſignifie chez ces peuples le *Diable* : ils ont donné ce nom à cette racine, parce que quand ils en ſont armés, ils croient

avoir une force plus redoutable que celle du Diable même.

MABOUYA. *Voyez* MABOJA.

MACAHALEF. *Voyez* CALAF.

MACAME. Nom ſous lequel on déſigne à la Nouvelle Eſpagne, les *cerfs* & les *chevreuils*.

MACAO ou MACAOW. Nom que les Voyageurs ont donné à un grand perroquet du Bréſil, dont le plumage eſt un mélange de bleu, de rouge & de vert; il eſt quatre fois plus gros que les perroquets ordinaires. La couleur de la femelle eſt bleue & jaune: on en apporte auſſi de la Jamaïque: nous nous étendrons plus ſur cet animal, au mot PERROQUET.

MACAQUE. De toutes les guenons ou ſinges à longue queue, le macaque, dit M. *de Buffon*, eſt celui qui approche le plus des babouins; il a comme eux le corps court & ramaſſé, la tête groſſe, le muſeau large, le nez plat, les joues ridées, & en même tems il eſt plus gros & plus grand que la plupart des autres guenons; il eſt auſſi d'une laideur hideuſe, en ſorte qu'on pourroit le regarder comme une petite eſpece de babouin, s'il n'en différoit par la queue qu'il porte en arc comme eux, mais qui eſt longue & bien touffue; au lieu que celle des babouins eſt en général fort courte: cette eſpece eſt originaire de Congo, on la trouve auſſi dans pluſieurs parties de l'Amérique méridionale, elle eſt ſujette à pluſieurs variétés pour la grandeur, les couleurs & la diſpoſition du poil. L'*aigrette* ne paroît être qu'une variété du macaque, elle eſt plus petite d'environ un tiers, dans toutes les dimenſions; au lieu de la petite crête de poil qui ſe trouve au ſommet de la tête du macaque, l'aigrette porte un épi droit & pointu; elle ſemble différer encore du macaque par le poil du front qui eſt noir, au lieu que ſur le front du macaque il eſt verdâtre. Ces deux eſpeces de guenons ont toutes deux les mœurs douces, & ſont aſſez dociles; mais indépendamment d'une odeur de fourmi ou de faux muſc qu'elles répandent autour d'elles, elles ſont ſi mal-propres, ſi laides, & même ſi affreuſes lorſqu'elles font la grimace, qu'on ne peut les regarder ſans horreur & ſans dégoût;

elles vont ſouvent par troupes & ſe raſſemblent communément pour voler des fruits & des légumes: *Boſman* raconte qu'elles prennent dans chaque patte un ou deux pieds de milho, autant ſous leurs bras, & autant dans leur bouche, qu'elles s'en retournent ainſi chargées ſautant continuellement ſur les pattes de derriere, & que quand on les pourſuit, elles jettent les tiges de milho qu'elles tenoient dans les mains & ſous les bras, ne gardant que celles qui ſont entre leurs dents, afin de pouvoir fuir plus vîte ſur leurs quatre pieds: elles examinent avec la derniere exactitude chaque tige de milho qu'elles arrachent, & ſi elle ne leur plait pas elles la rejettent à terre & en arrachent d'autres; en ſorte que par leur bizarre délicateſſe, elles cauſent plus de dommages encore que par leurs vols.

MACARET. Nom donné à un flot impétueux qui remonte de la mer dans la Garonne, il eſt de la groſſeur d'un tonneau: il renverſeroit, dit-on, les plus grands bâtimens, s'ils n'avoient l'attention de l'éviter en tenant le milieu de la riviere. Le *macaret* ſuit toujours le bord, & ſon bruit l'annonce de trois lieues. Nous avons vu pluſieurs fois ce macaret dans la Garonne & dans la Seine: *voyez à l'article* MER. Le *makrea* des Indes Orientales eſt le *macaret* d'Europe.

MACAREUX, *fratercula*. Genre d'oiſeau palmipede des pays ſeptentrionaux, & dont on voit la figure dans les planches de M. *Daubenton*.

Cet oiſeau a une phiſionomie ſinguliere occaſionnée par la forme de ſon bec qui eſt unique de ſon eſpece. Le bec eſt épais, un peu long, comprimé latéralement, d'une forme preſque triangulaire, pointu, d'un bleu terne à ſa baſe, rougeâtre vers la pointe. La mandibule ou mâchoire ſupérieure eſt élevée & crochue en forme de hache, ce qui a fait appeler cet oiſeau par Anderſon *perroquet de mer*. Sur chaque côté du bec ſont pratiquées des ſtries, ou plutôt trois rainures ou rigoles creuſes. Le dedans de ſa bouche eſt de couleur jaune; les paupieres ſont noires & revêtues d'une très-petite excroiſſance charnue de couleur livide & triangulaire. Ses yeux ſont noirs & l'iris cendré. Il a uniquement trois doigts placés en avant & palmés. Les pieds, les

doigts & les membranes ſont orangés. Les parties ſupérieures de la tête & du cou ſont d'un cendré fonce, tout le dos avec le croupion ſont noirâtres, de même que la queue & les ailes; le mâle a les couleurs un peu plus ſombres que la femelle. Ces oiſeaux ſont de la groſſeur du guillemot, la queue eſt longue d'un pouce & demi à deux pouces. Ces oiſeaux habitent les mers, ils ſe nourriſſent de poiſſons, quoique leurs ailes ſoient petites & que leurs plumes ſoient courtes, ils volent aſſez vite vers la ſurface de l'eau; leur eſſor eſt aidé par l'humidité qu'elles contractent en fendant l'air. Ils volent en troupe, paſſent en Angleterre vers la fin de Mars, & diſparoiſſent de ces côtes vers le mois d'Août. On prétend qu'ils multiplient prodigieuſement dans les îles déſertes de l'Irlande; ils nichent à terre dans les trous des rochers, la femelle ne pond cependant qu'un ou deux œufs par chaque couvée. On voit quelquefois des combats entre les macareux & les corbeaux, qui ſont aſſez plaiſans. Dès que le corbeau approche pour enlever au macareux ſon petit, celui-ci plus prompt que l'éclair le ſaiſit à la gorge avec ſon bec, fort & crochu, lui ſerre la poitrine avec ſes ongles, le tient toujours ferme juſqu'à ce qu'il ſoit arrivé au-deſſus de la mer; alors il ſe laiſſe tomber avec lui & l'étrangle dans l'eau.

MACER ou MACIR ou MACRE, eſt une écorce très-rare, dont les Anciens ont parlé; elle eſt jaunâtre, à-peu-près ſemblable à celle du ſimarouba: on l'apporte du fond de l'Orient ou de Barbarie. On ne peut guere douter qu'une écorce, dont quelques relations des Indes Orientales font mention, en lui attribuant la forme, la couleur & les vertus du ſimarouba, ne ſoit cette même écorce; d'autant plus qu'en quelques lieux des Indes, l'écorce de ſimarouba a le nom de *macre*: il ne faut donc pas confondre le macer avec le macis, comme quelques-uns l'ont fait. *Voyez l'article* MUSCADE. Si l'écorce du macer eſt un peu plus épaiſſe, plus aromatique que celle du ſimarouba, peut-être que cette différence n'eſt due qu'à la culture ou au climat. *Voyez* SIMAROUBA. *Chriſtophe d'Acoſta* dit que l'arbre qui porte le macer étoit appelé par les Portugais

tugais *arbore de las camaras aut arbore ſancto*, arbre pour les dyſſenteries ou arbre ſaint; *arbore de Sancto Thoma*, arbre de Saint-Thomas par les Chrétiens; *macruyre* par les gens du pays, & *macre* par les Médecins Brachmanes.

MACERON ou GROS PERSIL DE MACÉDOINE, *ſmyrnium*, eſt une plante bis-annuelle, qui croît aux lieux marécageux; nous l'avons trouvée ſur les rochers proche de la mer entre Cujes & Caſſis en Provence. Sa racine eſt moyennement longue, groſſe, blanche, empreinte d'un ſuc âcre & amer, qui a l'odeur & le goût de la myrrhe. Elle pouſſe des tiges hautes de trois pieds, rameuſes, cannelées, un peu rougeâtres; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'ache, mais plus grandes, un peu découpées, d'une odeur aromatique, & d'un goût approchant de celui du perſil; toutes ſes branches ſont terminées par des ombelles ou paraſols qui ſoutiennent de petites fleurs blanches, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſe: à ces fleurs ſuccedent des ſemences jointes deux à deux, groſſes, arrondies, ou taillées en croiſſant, cannelées ſur le dos, noires & d'une ſaveur amere.

On cultive auſſi cette plante dans les jardins: elle ſe multiplie aiſément de graine: elle fleurit au commencement du printems, & ſa ſemence eſt mûre en Juillet. Elle dure deux ans, & reſte verte tout l'hiver. La premiere année elle ne produit point de tige, & elle périt la ſeconde année, après avoir pouſſé ſa tige, & amené ſa graine à maturité. Quelques perſonnes retirent de terre ſa racine en automne, & la conſervent dans le ſable pendant l'hiver, afin de l'attendrir & de la rendre plus propre à entrer dans les ſalades: c'étoit autrefois un légume d'un grand uſage en pluſieurs lieux: on mangeoit ſes jeunes pouſſes comme le céleri; mais ce dernier a pris le deſſus & l'a chaſſé de nos potagers.

On ſe ſert en Médecine principalement de la racine & de la graine de cette plante: la premiere, qui peut être ſubſtituée à la racine d'ache, convient dans les apozemes & bouillons propres à purifier le ſang; mais ſa

ſemence eſt plus en uſage: elle eſt propre pour la colique venteuſe, pour l'aſthme: elle entre dans pluſieurs compoſitions cordiales & carminatives, à la place de la graine du perſil de Macédoine. La graine du maceron abonde en huile eſſentielle.

MACHAN, eſt une eſpece de *léopard:* voyez ce mot.

MACHE, *valerianella arvenſis precox, humilis, ſemine compreſſo.* Cette plante, qu'on appelle auſſi *bourſette* & *doucette*, *accroupie*, *ſalade de Chanoine*, *clairette*, *blanchette* & *poule graſſe*, croît par-tout dans les blés & dans les vignes. Sa racine eſt menue, fibreuſe, blanche, annuelle, d'une ſaveur preſque inſipide; elle pouſſe une tige haute d'environ un demi-pied, foible, ronde, ſe courbant ſouvent vers la terre, cannelée, creuſe, nouée & rameuſe: ſes feuilles ſont oblongues, aſſez épaiſſes, molles, tendres, délicates, conjuguées, de couleur herbeuſe, les unes crenelées & les autres entieres, mais ſans queue & d'une ſaveur douceâtre: ſes fleurs qui naiſſent aux ſommets des branches ſont petites, ramaſſées en bouquets, d'une couleur blanchâtre-purpurine & ſans odeur; elles ſont monopétales, en tube évaſé diviſé en cinq pieces inégales, & ont trois étamines & un piſtil: il leur ſuccede des fruits arrondis, ridés, blanchâtres, leſquels tombent après leur parfaite maturité.

On cultive auſſi la mâche dans les potagers: on la ſeme en terre graſſe au mois de Septembre, pour en avoir durant l'hiver & pendant le carême: on en mange les jeunes feuilles en ſalade, ſeules ou mêlées avec les raiponces & le piſſenlit: ce qui dure juſqu'au mois d'Avril, tems où elle pouſſe ſes tiges & ſes fleurs.

La mâche eſt rafraîchiſſante & déterſive; ſes qualités approchent de celles de la laitue; elle eſt propre à corriger l'âcreté des humeurs & la trop grande ſalure du ſang. Les agneaux l'aiment beaucoup.

MACHEFER, *ſcoria aut recrementa ferri.* Se dit du létier qui ſe forme ſur la forge des Ouvriers qui travaillent le *fer*: voyez ce mot.

MACHLIS, eſt un quadrupede fort commun dans la Scandinavie, & un peu ſemblable à l'alcé: il a,

dit-on, les jambes ſans jointures: pour ſe repoſer il s'appuie contre un arbre, parce que quand il eſt à terre, il ne peut ſe relever. Pour le prendre, on fait une entaillade aux arbres pour le faire tomber quand il s'appuie: il va d'une ſi grande vîteſſe, qu'on ne le peut prendre autrement: ſa levre ſupérieure eſt fort grande, de ſorte que pour paître il eſt obligé d'aller à reculons. GESNER *de quadrup.* M. *Haller* obſerve que cet animal eſt imaginaire; ce n'eſt, dit-il, que l'élan ſous un autre nom.

MACHOQUET. Eſpece de criquet qui ſe trouve aux iles: cet inſecte dont la ſuperficie des ailes paroit en partie gravée ou comme gaufrée, habite dans des trous ou dans des creux d'arbres. Il entre très-rarement dans les maiſons. Son cri qui ſe fait entendre la nuit, n'eſt point diſcordant ni déſagréable comme celui de nos criquets. Le bruit qu'il fait eſt préciſément comme un ſon métallique, répété trois fois de ſuite, & entiérement ſemblable au bruit que feroient de loin trois coups de marteau frappés ſur une enclume l'un après l'autre & avec meſure. C'eſt de-là qu'eſt venu le nom de machoquet qu'on a donné à cette eſpece de grillon, parce qu'un Forgeron s'appelle aux iles *machoquet*.

MACHORAN ou MACHOIRAN, eſt le nom d'un poiſſon ſingulier que l'on pêche ſur la côte du Pérou près d'Arica: il eſt long d'un pied & demi, & large de quatre pouces: il a des écailles brunes preſqu'imperceptibles: ſa peau eſt fine & ſa chair eſt blanche: ſon ventre eſt plat & ſa tête aſſez groſſe: à la racine des nageoires & proche la tête eſt une arête taillée en forme de ſcie, dont les dents ſont inclinées du côté du corps; cette arête eſt auſſi longue que la nageoire & a les mêmes mouvemens. Lorſque le machoiran veut ſe défendre des autres poiſſons ou du Pêcheur, il dreſſe ſes arêtes & les enfonce, ſoit dans le corps des poiſſons qui l'attaquent, ſoit dans la main de celui qui le pêche, même dans le bois s'il le peut, & il y demeure attaché: cette piqûre eſt venimeuſe, elle fait enfler les parties bleſſées, avec une très-violente douleur: auſſi les Pêcheurs ſe tiennent-ils ſur

leurs gardes quand ils pêchent ce poiſſon. Le machoiran a ſur les deux côtés de la tête des eſpeces de filandres ou barbes aſſez ſemblables à celles du barbillon ou du chat. Peut-être eſt-ce pour cela que quelques-uns l'appellent *chat marin* ou *chat de mer*, *poiſſon cornu* & *petit homme barbu*.

Ce poiſſon eſt encore fort commun aux îles St. Vincent, du Cap Vert, de France, de Bourbon & à la Côte d'Or. La bleſſure mortelle que font ſes piquans le fait proſcrire du nombre des alimens aux Iles ſous le Vent, où il ſe trouve en abondance. Les habitans croient que cet animal ſe nourriſſant de manzanilles ou pommes de mancelinier, ce fruit lui communique ſes funeſtes qualités. *Voyez* MANCELINIER. Mais ſur les Côtes d'Afrique on trouve ſa chair d'un bon goût & fort ſaine.

MACIR ou MACRE. *Voyez* MACER.

MACIS. *Voyez au mot* MUSCADE.

MACLE. On donne ce nom à une pierre figurée en priſme quadrangulaire & que l'on trouve en Bretagne à trois lieues de Rennes & près de Vannes. Elle reſſemble parfaitement aux armes de Rohan, qui ſont auſſi des mâcles: on ſoupçonne que les pierres de mâcle ſont des pyrites ſpatheuſes d'étain. On en trouve auſſi en croix de St. André, parce qu'elles ſont formées de deux priſmes qui ſe coupent. Elles reſſemblent extérieurement à ces pierres en croix que les Pélerins nous rapportent de St. Jacques de Compoſtelle en Eſpagne. Ces pierres ſont renfermées dans une pierre ſchiſteuſe & comme talqueuſe ou micacée. *Voyez* le Mémoire ſur les *Mâcles*, par M. le Préſident *de Robien*.

MACOCQWER ou MACOCK, *pepo Virginianus*. On donne ce nom à un fruit de Virginie qui eſt fort en réputation chez les Indiens: ce fruit reſſemble aſſez à une courge ou à un melon; ſon écorce eſt dure, polie, d'un brun plus ou moins foncé en dehors, noirâtre en dedans & d'un goût aſtringent: elle contient une pulpe noire, acide & ſalée, dans laquelle ſont envoloppées des ſemences rougeâtres, remplies d'une moelle blanche, & ayant la figure d'un cœur. Les Indiens vident adroitement toute la ſubſtance de

ce fruit par un petit trou qu'ils font à l'écorce, puis l'ayant rempli à demi de petits cailloux, ils le bouchent & s'en ſervent comme d'un inſtrument de muſique dans les tems de réjouiſſance. Le macock paroît être le même fruit que celui du *calebaſſier* d'Amérique. *Voyez ce mot.*

MACRE ou SALIGOT. *Voyez l'article* TRIBULE.

MACREUSE, *anas nigra.* Oiſeau aquatique & noir du genre du canard; ſa chair eſt eſtimée maigre, & l'on permet d'en manger en carême: ſon bec eſt plat, large & noir; il a de remarquable que les côtés des deux parties du bec ſont diſpoſés en petites lames, qui s'engrenent les unes les autres & donnent à l'animal la facilité de retenir les coquillages & les inſectes qu'il attrape, & de plus de laiſſer échapper l'eau qu'il prend néceſſairement à l'inſtant où il ſaiſit les inſectes; l'eau s'échappe par ces ouvertures & l'inſecte reſte: ſes pieds ſont noirs, ainſi que le plumage du mâle; la femelle eſt griſe: on l'appelle *biſette.*

La macreuſe demeure preſque toujours ſur la mer, où elle ſe plonge juſqu'au fond, pour prendre dans le ſable de petits coquillages dont elle ſe nourrit: nous avons dit qu'elle vit auſſi d'inſectes, même de plantes marines & de petits poiſſons: cet oiſeau vole difficilement & ne s'éleve guere que de deux pieds au deſſus de l'eau, ſes aîles étant trop petites à proportion de la peſanteur de ſon corps: ſes pieds qui ſont fort foibles lui ſervent plutôt à nager qu'à marcher; ſes aîles en font autant en léchant la ſurface de l'eau; de ſorte qu'on diroit qu'il marche ſur l'eau d'une viteſſe extrême.

Il y a auſſi la grande macreuſe ou le gros canard noir de la Baie d'Hudſon.

On voit une ſi grande quantité de macreuſes ſur terre en Ecoſſe, qu'elles obſcurciſſent le ſoleil en volant, & elles y apportent tant de branches, que des habitans en font une aſſez bonne proviſion de bois pour l'hiver. On a ignoré long-tems l'origine des macreuſes; les Anciens croyoient qu'elles naiſſoient de pourriture. M. *Graindorge*, Médecin de Caen, a

fait voir que cette eſpece de canard eſt produit par des œufs couvés, comme les autres oiſeaux.

La macreuſe n'eſt pas la grande eſpece de la foulque ou poule d'eau, qui eſt encore différente de l'eſpece à laquelle l'on donne quelquefois les noms de *diable de mer* & de *puffin*. Voyez ces mots.

La chair de la macreuſe paſſe pour être dure, coriace, d'un ſuc groſſier & d'un goût ſauvage: mais d'habiles Cuiſiniers ont trouvé l'art de corriger par le moyen de l'aſſaiſonnement une bonne partie de ces défauts.

MADRÉPORE, *madrepora*, eſt le nom qu'on donne à des productions calcaires à polypier: *voyez* POLYPES. La ſubſtance pierreuſe des madrépores eſt en forme d'arbre rameux ou d'arbriſſeau moins compacte que les coraux & ſans écorce; elle eſt compoſée de cavités ſéparées par des cloiſons: ces cavités en eſpeces d'étoiles ſont très-diſtinctes, d'une forme réguliere, qui eſt toujours la même dans chaque eſpece. Cette ruche madrépore dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, les pores des unes étant éloignés & ſaillans, dans d'autres ces pores étant fort rapprochés & rentrans, cette ruche, dis-je, dont les branches ſont plus ou moins longues & plus ou moins ſubdiviſées, n'a été formée que pour ſervir d'habitation à l'animal qui eſt une eſpece de méduſe: cette demeure a été produite avec la liqueur glutino-calcaire qui ſort du corps de l'animal. On trouve des madrépores dans l'Océan Oriental, dans la Méditerranée & dans la Mer Baltique. Il eſt des endroits ſi féconds en madrépores, que le fond de la mer reſſemble à une forêt des plus épaiſſes. Pour avoir ces pieces d'hiſtoire naturelle bien entieres il faut les faire pêcher par des Plongeurs, car la drague ne les donne que par fragmens, excepté les fungipores qui ſont d'une figure ramaſſée, tels que ſont les *champignons* & *cervcaux marins*, les *œillets de mer*, &c. Des Auteurs comptent parmi les madrépores l'*alcyonium* mou & rameux; c'eſt une eſpece de zoophyte en forme de main ou de doigts parſemés de petits trous; on l'appelle *main de mer:* voyez ce mot & celui de *zoophyte*. Nous avons donné aux mots CORAIL & CORALLINE des détails

curieux ſur la formation & la nature de toutes ces diverſes productions que l'on admire dans les Cabinets des Naturaliſtes. Les *madréporites* ne ſont que les foſſiles de ces mêmes corps, dont les trous paroiſſent moins en étoiles. Nous en avons trouvé de pluſieurs ſortes au pied des Alpes de la Suiſſe, & qui n'ont point encore de nom. On en rencontre de toutes les eſpeces en France & en Italie : quantité de marbres en ſont remplis.

MAGALAISE ou MANGANESE. Eſpece de mine de fer qui contient du zinc. *Voyez notre Minér. Tom. II.*

MAGALEP ou MAHALEP. Nom que l'on donne à l'amande du fruit d'une eſpece de cerifier appelé *mahalep. Voyez ce mot à l'article* CERISIER.

MAGJON ou MAGNESE, ou MAGNESTRE. *Voyez* MANGANESE *à l'article* FER.

MAGNOC. *Voyez* MANIHOT.

MAGOT ou TARTARIN, ou MOMENET CYNOCÉPHALE. Cette eſpece de ſinge a trois pieds ou trois pieds & demi de hauteur : il marche ſur ſes pieds de derriere, & plus ſouvent à quatre pattes ; il n'a point de queue, quoiqu'il ait un petit bout de peau qui en ait l'apparence : il a des abajoues, de groſſes calloſités proéminentes ſur les feſſes, des dents canines beaucoup plus grandes à proportion que celles de l'homme : la face relevée par le bas en forme de muſeau, ſemblable à celui du dogue : il a du duvet ſur la face, du poil brun verdâtre ſur le corps, & jaune-blanchâtre ſous le ventre. Cette eſpece de ſinge paroît généralement répandue dans les climats chauds de l'ancien Continent, en Aſie, en Afrique ; on le trouve également en Tartarie, en Arabie, en Ethiopie, au Malabar, en Barbarie, en Mauritanie & juſques dans les terres du cap de Bonne-Eſpérance.

Ce quadrumane eſt d'une figure hideuſe, d'un tempérament aſſez robuſte ; il ſe plaît à l'air dans nos climats pendant l'été, paſſe très-bien l'hiver dans un appartement. On a vu quelques-uns de ces individus doux, dociles, ſuſceptibles d'éducation & capables de faire pluſieurs tours, de danſer en cadence, geſticuler, ſe laiſſer tranquillement vêtir & coiffer, &c. d'autres,

d'un naturel plus ſauvage, ſont bruſques, déſobéiſſans, mauſſades & impatiens: les femelles ſont plus petites que les mâles. Tous ces animaux rempliſſent les poches de leurs joues des choſes qu'on leur donne à manger. Impudens par tempérament ils affectent de montrer leur derriere nu & calleux; ce n'eſt qu'à coups de fouet qu'on les rend modeſtes.

MAHALEB. *Voyez* MAGALEP.

MAHOT. C'eſt un arbre qui croit aux îles Antilles dans les lieux marécageux. M. *de Préfontaine* dit que cet arbre eſt commun en Guiane; ſon bois, quoique peu dur, eſt un de ceux qu'on emploie à faire du feu par le frottement. Ses feuilles ſont rondes, larges comme le cul d'une aſſiette, douces au toucher: ſes fleurs ſont ſemblables à celles des mauves muſquées: ſes feuilles & ſes fleurs ſervent de nourriture ordinaire aux grands lézards: ſon écorce eſt fibreuſe; étant coupée en aiguillettes elle eſt propre à faire d'excellentes cordes, meilleures que celles d'écorce de boulcau. On s'en ſert pour lier le tabac & pour attacher les roſeaux ſur les toits des cabanes: les femmes Caraïbes levent ces aiguillettes larges & longues, qu'elles poſent ſur leur front, & elles les entortillent des deux côtés de leurs *catoli* ou hottes, pour les porter; les hommes s'en ſervent au lieu d'étoupes pour calfater leurs pirogues. Les Sauvages de l'Orenoque fabriquent des hamacs & des filets de pêcheurs avec le liber du mahot. La fleur de cet arbriſſeau eſt groſſe, jaune, en cloche & découpée: il lui ſuccede une gouſſe longue d'un pied, de quinze lignes de diametre, cannelée, un peu veloutée, & qui laiſſe échapper en s'ouvrant un coton des plus fins, très-léger, de couleur tannée, luiſant, très-doux au toucher, mais auſſi court que celui du fromager; il eſt impoſſible de le filer. Le mahot-coton pourroit être tranſporté dans les climats froids, pour en ouater les vêtemens: il reſte dans le pays, où on ne l'emploie qu'aux mêmes uſages que celui du *fromager*. *Voyez ce mot; voyez auſſi, pour les diverſes productions de ce genre, le mot* COTONNIER.

Il y a une eſpece de mahot ſauvage appelé *materebé*, & dont on leve la peau: on en tire le jus, qu'on boit

pour arrêter le flux de ventre : cet arbre eſt toujours chargé de fruits qui s'attachent aux cheveux & aux habits. Le *choucourou* eſt encore une eſpece de mahot ſauvage, dont on preſſe les feuilles pour en tirer auſſi le jus, qu'on diſtille dans la bouche des enfans pour les guérir des tranchées. Le mahot des Antilles eſt encore connu ſous le nom de *mangle blanc*. Voyez ce mot.

MAJA ou MAIA. Nom donné à deux eſpeces de jolis petits oiſeaux du genre du moineau, & qui ſe trouvent l'un en Chine & l'autre dans l'île de Cuba aux Indes Orientales. Les majas ſont très-recherchés des Curieux. Les uns ſont de la groſſeur & ont à-peu-près le plumage de la linote de vigne. Ceux des Indes Orientales ſont variés de noirâtre & d'un marron pourpré; une bande large de cette couleur traverſe la poitrine. Ces oiſeaux volent en troupe, & font de grands ravages dans les campagnes enſemencées de riz. Leur chair eſt d'un excellent goût.

MAIGRE. *Voyez* OMBRE.

MAILLÉ. *Voyez à l'article* MANIHOT.

MAIMON. Cet animal fait la nuance entre les babouins & les guenons, comme le magot la fait entre les ſinges & les babouins. Il a un caractere qui le fait aiſément diſtinguer des babouins & des guenons, c'eſt ſa queue nue, menue & tournée comme celle du cochon; il a des abajoues, des calloſités ſur les feſſes, le muſeau très-large, les orbites des yeux fort ſaillantes en-deſſus; la face, les oreilles, les mains & les pieds nus & de couleur de chair; le poil d'un noir d'olive ſur le corps, & d'un jaune rouſſâtre ſur le ventre; il eſt de deux pieds & demi de hauteur, marche tantôt ſur deux pieds, tantôt ſur quatre. Quoique très-vif & plein de feu, il n'a rien de la pétulance impudente des babouins; il eſt doux, traitable & même careſſant. Il ſe trouve à Sumatra, & vraiſemblablement dans les autres provinces de l'Inde Méridionale; auſſi ſouffre-t-il avec peine le froid de notre climat.

MAIN DÉCOUPÉE. *Voyez* PLATANE.

MAIN DE MER ou DE LARRON, ou DE JUDAS, *manus marina*. Eſpece de zoophyte mou &

car. M. *Briſſon*, *p.* 219, en fait un genre, dont il établit quatre eſpeces. Leur caractere diſtinctif eſt d'avoir à la mâchoire ſupérieure quatre dents inciſives, qui ſont ſéparées par paires & convergentes; & ſix à l'inférieure très-étroites, toutes contiguës, couchées obliquement & avançant en dehors; plus, douze dents canines, trois de chaque côté à chaque mâchoire, leſquelles ſont larges, plates & pointues; quatre dents molaires de chaque côté à la mâchoire ſupérieure, & trois à l'inférieure: en tout trente-ſix dents. Les cinq doigts ſont armés d'ongles plats, terminés par une pointe obtuſe; les pieds de devant font l'office des mains; la queue de ce genre d'animaux eſt fort longue; & la groſſeur de leur corps, qui eſt effilé, eſt la même que celle des ſinges ordinaires. Comme ces animaux ſont fort jolis, & qu'on en voit même chez quelques Particuliers, nous allons en faire connoître les diverſes eſpeces, d'après M. *de Buffon*.

L'on a donné le nom de *maki* à pluſieurs animaux d'eſpeces différentes. Nous ne pouvons l'employer, dit M. *de Buffon*, que comme un terme générique ſous lequel nous comprendrons trois animaux qui ſe reſſemblent aſſez pour être du même genre, mais qui different auſſi par un nombre de caracteres ſuffiſans pour conſtituer des eſpeces évidemment différentes. Ces trois animaux ont tous une longue queue, & les pieds conformés comme les ſinges; mais leur muſeau eſt alongé comme celui d'une fouine, & ils ont à la mâchoire inférieure ſix dents inciſives; au lieu que tous les ſinges n'en ont que quatre. Le premier de ces animaux eſt le *mocock* ou *mococo*, que l'on connoit vulgairement ſous le nom de *maki* à queue annelée: le ſecond eſt le *mongono* ou *mongons*, appelé *maki brun*: mais ceux de cette eſpece ne ſont pas tous bruns; car il y en a qui ont les joues & les pieds blancs, & d'autres qui ont les joues noires & les pieds jaunes: le troiſieme eſt le *vari*, appelé par quelques-uns *maki-pie*; mais cette dénomination à été mal appliquée; car dans cette eſpece, outre ceux qui ſont pies, c'eſt-à-dire blancs & noirs, il y en a de tout blancs & de tout noirs. On trouve ces animaux aſſez communé-

ment à Madagaſcar. On les rencontre auſſi dans l'Afrique orientale.

Ces animaux, dit M. *de Buffon*, dans un autre endroit, ſemblent faire la nuance entre les ſinges à longue queue & les animaux fiſſipedes; car ils ont quatre mains & une longue queue comme ces ſinges, & en même tems ils ont le muſeau long comme les renards ou les fouines: cependant ils tiennent plus des ſinges par les habitudes eſſentielles; car quoiqu'ils mangent quelquefois de la chair, & qu'ils ſe plaiſent auſſi à épier les oiſeaux, ils ſont cependant moins carnaſſiers que frugivores, & ils préferent, même dans l'état de domeſticité, les fruits, les racines & le pain à la chair cuite ou crue.

Le *mococo:* dit le même Auteur, eſt un joli animal d'une phyſionomie fine, d'une figure élégante & ſvelte, d'un beau poil toujours propre & luſtré. Il eſt remarquable par la grandeur de ſes yeux, par la hauteur de ſes jambes de derriere, qui ſont beaucoup plus longues que celles de devant, & par ſa belle & grande queue, qui eſt toujours relevée, toujours en mouvement, & ſur laquelle on compte juſqu'à trente anneaux qui ſont alternativement blancs & noirs, tous bien diſtincts & bien ſéparés les uns des autres: il a les mœurs douces, & quoiqu'il reſſemble en beaucoup de choſes au ſinge, il n'en a ni la malice ni le naturel. Dans ſon état de liberté il vit en ſociété, & on le trouve à Madagaſcar par troupes de trente à quarante: dans celui de captivité, il n'eſt incommode que par le mouvement prodigieux qu'il ſe donne: c'eſt pour cela qu'on le tient ordinairement à la chaîne: car quoique très-vif, très-pétulant & très-éveillé, il n'eſt ni méchant ni ſauvage, il s'apprivoiſe aſſez pour aller à la promenade & revenir au logis ſans craindre qu'il s'enfuie: ſa démarche eſt oblique comme celle de tous les animaux qui ont quatre mains au lieu de quatre pieds; il ſaute de meilleure grace & plus légérement qu'il ne marche; il eſt aſſez ſilencieux, & ne fait entendre ſa voix que par un cri court & aigu, qu'il laiſſe, pour ainſi dire, échapper lorſqu'on le ſaiſit à l'improviſte ou qu'on l'irrite. Il dort aſſis, le muſeau incliné & appuyé ſur ſa

poitrine ; il n'a pas le corps plus gros qu'un chat, mais il l'a plus long, & il paroît plus grand, parce qu'il eſt plus élevé ſur ſes jambes ; ſon poil, quoique très-doux au toucher, n'eſt pas couché, & ſe tient aſſez fermement droit.

Le mongons ou *mongous* préſente pluſieurs variétés non-ſeulement par le poil, mais auſſi par la grandeur ; en général ils ſont plus petits que le mococo, ils ont le poil plus ſoyeux & un peu friſé. J'ai eu chez moi pendant pluſieurs années, dit M. *de Buffon*, un de ces mongons qui étoit tout brun ; il avoit l'œil jaune, le nez noir & les oreilles courtes ; il s'amuſoit à manger ſa queue, & en avoit ainſi détruit les quatre ou cinq dernieres vertebres. C'étoit un animal fort ſale & aſſez incommode : on étoit obligé de le tenir à la chaîne ; & quand il pouvoit s'échapper, il entroit dans les boutiques du voiſinage, pour chercher des fruits, du ſucre, & ſur-tout des bombons, des confitures dont il ouvroit les boîtes. On avoit bien de la peine à le reprendre, & il mordoit cruellement alors ceux mêmes qu'il connoiſſoit le mieux : il avoit un petit grognement preſque continuel ; & lorqu'il s'ennuyoit & qu'on le laiſſoit ſeul, il ſe faiſoit entendre de fort loin par un croaſſement tout ſemblable à celui de la grenouille. C'étoit un mâle, & il avoit les teſticules extrêmement gros pour ſa taille ; il cherchoit les chattes, & même ſe ſatisfaiſoit avec elles, mais ſans accouplement intime & ſans production. Frileux par nature, il craignoit le froid & l'humidité ; il ne s'éloignoit jamais du feu, & ſe tenoit debout pour ſe chauffer. On le nourriſſoit avec du pain & des fruits ; ſa langue étoit rude comme celle d'un chat ; & ſi on le laiſſoit faire, il léchoit la main juſqu'à la faire rougir, & finiſſoit ſouvent par l'entamer avec les dents ; le froid de l'hiver de 1750 le fit mourir, quoiqu'il ne fût pas ſorti du coin du feu. Il étoit très-bruſque dans ſes mouvemens, & fort pétulant par inſtans, par boutades ; cependant il dormoit ſouvent le jour, mais d'un ſommeil léger que le moindre bruit interrompoit.

Le *vari* differe du mococo par le naturel & par la conformation ; il eſt plus grand, plus fort & plus fau-

vage; il eſt même d'une méchanceté farouche dans ſon état de liberté. On le diſtingue aiſément du mococo par la longueur de ſon poil, & encore par les longs poils qui environnent ſon cou, & qui lui forment comme une eſpece de cravate. Ces animaux, au rapport des Voyageurs, ſont méchans comme des *tigres*, & quand ils ſont ou en amour ou en fureur, ils varient tant leurs accens, & font un tel bruit dans les bois, que s'il y en a deux, il ſembleroit qu'il y en a un cent. En effet, la voix du *vari* tient un peu du rugiſſement du lion, & elle eſt effrayante lorſqu'on l'entend pour la premiere fois. Cette force étonnante de voix, dans un animal qui n'eſt que de grandeur médiocre, dépend d'une ſtructure ſinguliere de la trachée artere, dont les deux branches s'élargiſſent & forment une grande concavité avant d'arriver aux bronches du poumon. Ces animaux ſont tous originaires de l'Afrique orientale, & notamment de Madagaſcar, où on les trouve en grand nombre, ainſi qu'au Mozambique & aux terres voiſines de ces Iles.

MALABATRE, *malabathrum*. *Voyez* FEUILLE INDIENNE.

MALACHITE, *malachites*. Les Naturaliſtes & les Joailliers donnent ce nom à une ſtalagmite cuivreuſe, plus verte que bleuâtre, ſolide & ſuſceptible du poli: on la trouve dans les cavités des filons de cuivre, en morceaux protubérancés, plus ou moins compactes, & particuliérement dans les mines de cuivre de la Sibérie & de la Chine: c'eſt une des eſpeces de vert de montagne, ſolide, ou une ſorte de chryſocolle verte, dont pluſieurs Auteurs ont fait mention. *Voyez l'article* VERT DE MONTAGNE *& celui de* CUIVRE.

Quelques Lithographes ont rangé la malachite, mal-à-propos, dans les jaſpes.

On en diſtingue de pluſieurs ſortes, par rapport aux couleurs: la premiere & la plus rare eſt d'un beau vert de mauve ou de prairie; la ſeconde a un fond vert, entremêlé de quelques veines blanches, de ſpath ou de quartz, ou de parties terreuſes noirâtres: elle reſſemble un peu à la pierre Arménienne: la troiſieme tire ſur la couleur du lapis lazuli, ce n'eſt ſouvent

qu'une eſpece de bleu de montagne: la quatrieme enfin eſt d'un vert uniforme, approchant de celui de la turquoiſe, & d'une dureté moyenne.

Les anciens étoient dans l'uſage de tailler les morceaux de malachite qui étoient d'un certain volume, & d'en faire des vaſes à boire, des manches de couteaux, même des bijoux, des tabatieres: & comme de tout tems les empyriques ont cru que ce qui étoit propre à la parure convenoit également au corps humain, ils n'ont pas manqué d'employer cette ſubſtance comme un remede propre à fortifier le cœur; mais c'eſt un vert-de-gris naturel, qui par conſéquent eſt plus que ſuſpect pour l'uſage intérieur.

MALAGUETTE ou MANIGUETTE. *Voyez à l'article* CARDAMOME.

MALARMAT, *lyra altera*, RONDELET. Poiſſon de mer aſſez connu ſur les bords Européens de la Méditerranée: on le nomme à Rome, *peſce capone:* il eſt du genre des poiſſons à nageoires épineuſes. Ce poiſſon a huit angles, il eſt long d'un pied, & a un pouce & demi d'épaiſſeur près des ouies: & le reſte de ſon corps ſe termine en pointe comme la fleche d'un clocher: il eſt tout couvert d'écailles comme oſſeuſes, crêtées ou garnies d'épines dirigées en arriere: ſa tête eſt dure, caſquée, remplie d'os, & terminée par deux cornes aſſez larges, & quelquefois longues d'un demi pied; ſa bouche qui n'eſt point garnie de dents, eſt au deſſous: au bas de la mâchoire inférieure il a deux barbillons mous & charnus, deux aiguillons & une nageoire de chaque côté: ſon corps eſt rougeâtre quand il eſt vivant, mais cette couleur diſparoît quand il eſt mort, & devient blanchâtre: il a deux ouies de chaque côté de la tête.

MALBROUCH. Le malbrouch & le *bonnet Chinois* paroiſſent à M. *de Buffon* être des guenons de la même eſpece, & très-voiſines de celles du *macaque* & de l'*aigrette*. Le malbrouch a des abajoues & des callo-ſités ſur les feſſes, les paupieres couleur de chair, la face d'un gris cendré, les yeux grands, le muſeau large & relevé, les oreilles grandes, minces & de couleur de chair; il porte un bandeau de poil gris,

comme la mone ; mais au reſte il a le poil d'une couleur uniforme, d'un jaune brun ſur les parties ſupérieures du corps, & d'un gris jaunâtre ſur celles du deſſous ; il marche à quatre pieds ; il a environ un pied & demi de longueur depuis l'extrémité du muſeau juſqu'à l'origine de la queue. Le *bonnet Chinois* n'en differe que parce qu'il a le poil du ſommet de la tête diſpoſé en forme de calotte ou de bonnet plat, & que ſa queue eſt plus longue à proportion du corps. Ces animaux ſe réuniſſent en troupes, vont dérober les cannes à ſucre : on les voit à Bengale. *Voyez* SINGE du pays de Bengale.

MALESTROM ou MALESTROOM, ou MAHLSTROOM ou MOSKSTEIN, eſpece d'abyme marin. C'eſt un tournant d'eau. *Voyez à la fin des mots* MER & VENT ; *voyez auſſi les articles* COURANS & GOUFFRE.

MALETTE À BERGER ou TABOURET. *Voyez* BOURSE A PASTEUR.

MALFAISANTE. Eſpece de *millepieds* d'Amérique. *Voyez ce mot & l'article* SCOLOPENDRE.

MALHERBE. Eſpece de thymelée qui croît en Provence & dans le Languedoc, & qui ſert en teinture : il en eſt mention ſous les noms de *Malherbe* & de *Trentanel*, dans les Réglemens de teinture de M. Colbert. *Voyez* THYMELÉE & BOIS GENTI.

MALICORIUM. *Voyez* GRENADIER.

MALLEAMOTHE. C'eſt un arbriſſeau très-utile dans le Malabar ; ſes feuilles reſſemblent à celles de l'oranger, & ſes fruits à celui du lentiſque ; ſes racines ſervent à faire des manches de couteau, & ſes feuilles à fumer la terre : frites dans de l'huile de palmier, elles font un bon liniment pour les puſtules de la petite vérole. Cette deſcription du malleamothe eſt inſuffiſante. C'eſt le *Pavate* de *Parkinſon*.

MALPOLON. C'eſt un ſerpent de l'eſpece de l'*Ibiboboca*. Voyez ce mot.

MALT ou GRAIN GERMÉ. *Voyez à l'article* ORGE.

MALTA. Eſpece de *requin*. Voyez ce mot.

MALTHA. *Voyez* POIX MINÉRALE.

On

On donne auſſi le nom de *maltha* au ſorat qui eſt une eſpece de requin dont les dents ſont fort ſemblables à celles de la lamie. *Voyez* REQUIN.

MALVACÉES, *malvæ* (*columniferæ quorund.*) On appelle ainſi les plantes de la famille des mauves: on voit dans cette famille des herbes annuelles, des arbriſſeaux & des arbres: leurs racines ſont extrêmement longues, & s'étendent pour l'ordinaire horizontalement: leurs tiges & les jeunes branches ſont arrondies dans le plus grand nombre, & anguleuſes dans les autres: leur écorce, quoique épaiſſe, eſt fort ſouple & très-liante: le bois eſt mou & léger: les feuilles ſont alternes, ſimples, palmées ou digitées, & quelques-unes ont ſur la baſe de leurs nervures des eſpeces de rigoles qui ſont comme autant de vaiſſeaux ſecrétoires, dont les bords ſont ſouvent renflés en maniere de tubercules, d'où ſort une liqueur ſirupeuſe: le pédicule qui porte les feuilles eſt ordinairement cylindrique, renflé à ſon origine, & comme articulé avec les branches: la plupart ont des fleurs hermaphrodites, & elles ne s'épanouiſſent communément que depuis neuf heures du matin juſqu'à une heure du ſoir, & changent de couleur en ſe flétriſſant; les rouges deviennent violettes ou pourpres; les blanches, couleur de chair, & les jaunes blanchiſſent: leur pouſſiere fécondante conſiſte en globules jaunâtres, opaques & hériſſés de pointes coniques. Ces fleurs, dit M. *Deleuze*, naiſſent de l'aiſſelle des feuilles: elles ſont complettes: leur calice eſt ſouvent double: la corolle eſt à cinq lobes profondément diviſés, adhérens entr'eux par l'onglet, & qui, lorſque la fleur ſe ferme, s'enveloppent mutuellement en recouvrement de droite à gauche. Les étamines ſont réunies par leur baſe en un ſeul corps adhérent à la corolle, ſous la forme d'un tuyau cylindrique ou conique, qui entoure les piſtils, dont le nombre égale celui des loges du fruit. La fleur tombe tout d'une piece: ce qui, joint à ce qu'elle porte les étamines, a pu la faire regarder par quelques Auteurs comme monopétale. Le fruit eſt une baie ou une capſule ligneuſe ou membraneuſe. Les plantes malvacées abondent en mucilage, auſſi rendent-

elles l'eau viſqueuſe & même gélatineuſe. En général elles ſont émollientes, rafraichiſſantes & apéritives. *Voyez* GUIMAUVE, BAOBAB, CEYBA, MAUVE, KETMIE, COTON, &c.

MALVOISIE. Nom qu'on donne proprement au vin de l'île de Candie. *Voyez l'article* VIN *au mot* VIGNE.

MAMANT, ou MAMMOTOVAKOST, ou MAMMOTH. *Voyez* YVOIRE FOSSILE & UNICORNE FOSSILE.

MAMELONS D'OURSINS, *echinorum acetabula*. On donne ce nom aux parties pentagones ou hexagones qui ſe détachent d'une eſpece d'ourſin à mamelons, & ſur chacune deſquelles il ſe trouve une eſpece d'excroiſſance appelée *mamelon*, qui ſervoit pendant la vie de l'animal à emboiter la pointe ſur laquelle il s'appuie pour marcher. *Voyez* OURSIN.

MAMITHSA DES ARABES. Plante dont parle *Rhaſes* dans le chap. VII. de ſon Traité de la petite vérole, & que *Paulet* dit reſſembler au pavot cornu. *Hiſt. de la petite vérole, T. II note ſur* Rhaſes, *p.* 63.

MAMMEY. C'eſt l'*abricot de Saint-Domingue*. Voyez ce mot.

MAMMON. C'eſt le plus beau chat des Indes Orientales. *Voyez* CHAT.

MAMONET. Eſpece de ſinge à tête de cochon & ſans queue, de couleur rougeâtre; il eſt fort gros & d'une figure très-hideuſe. *Collect. Acad. Tom. IV.*

MANAGURREL. Eſpece de porc-épic de la Nouvelle Eſpagne: ſa chair eſt exquiſe. *Voyez au mot* PORC-ÉPIC.

MANAQUIN ou MANAKIN, *manacus*. Genre d'oiſeaux étrangers & charmans dont le caractere eſt d'avoir quatre doigts, trois devant & un derriere, le doigt du milieu eſt réuni aux autres ſeulement par la premiere articulation. Le bec eſt court & comprimé vers la pointe. Il y a pluſieurs variétés: 1°. les manakins chaperonnés de noir ont le deſſus du corps noirâtre, ainſi que les ailes & la queue, & un collier blanc: d'autres ſont d'un noir changeant en couleur d'acier poli, avec la gorge blanche. Pluſieurs

de cette couleur d'acier ſont ou chaperonnés de blanc, ou couronnés d'une belle couleur d'or mêlée d'un peu de rouge vif. D'autres ſont en partie d'un très-bel orangé, & en partie d'un noir d'acier, avec la tête d'un rouge vif & un collier couleur d'or; d'autres d'un bleu très-éclatant, avec le ſinciput d'un bleu d'aigue-marine; d'autres enfin d'un beau noir de velours, & couronnés d'une eſpece de huppe d'un rouge très-vif, en forme de bouclier.

Ces jolis oiſeaux ſont propres ou originaires du nouveau Continent; on les trouve au Bréſil, au Mexique & à Cayenne; ils ſont de la groſſeur du *bec-figue*.

MANATI. Dans la langue Galibi ou Caraïbe, que parlent les naturels des environs de Cayenne & de toute la Guiane, on donne le nom de *manati* au *lamentin*. Voyez LAMENTIN.

MANBALA, eſt un des plus beaux ſerpens qu'il y ait au Ceylan: ſa robe eſt de couleur châtain, & ornée d'un aſſemblage de chaînons ovalaires & marbrés; il a la tête d'un chien; les écailles du front & des mâchoires ſont peintes d'un rouge foncé; il a la gueule armée de longues dents, les yeux grands, pétillans; la peau du ventre eſt jaunâtre & enrichie d'une très-belle marbrure: ce ſerpent détruit beaucoup d'oiſeaux; auſſi les habitans menacent-ils du manbala tous les volatiles qui font du dégât dans leurs jardins ou dans leurs campagnes.

MANCANDRITES. Nom donné à l'une des eſpeces de champignons de mer, ou fongites. *Voyez ces mots.*

MANCELINIER ou MANCHENILIER, *mancanilla aut arbor toxica & lactea, fructu ſuavi pomiformi, quo Indiani ſagittas inficiunt.* C'eſt l'*hippomane foliis ovatis ſerratis* de LINNÆUS. Le P. *Plumier* dit qu'en Amérique l'on donne ce nom à un arbre qui eſt fort beau, mais bien dangereux: on en diſtingue de trois eſpeces, par la forme des feuilles. Cet arbre eſt de la hauteur de nos noyers, & ſon tronc a juſqu'à deux pieds de diametre: ſon écorce eſt aſſez unie & griſâtre: pour peu qu'on y faſſe une inciſion, il en ſort une ſubſtance laiteuſe, qui eſt un poiſon âcre, brûlant & mortel: les Indiens trempent dedans les bouts de

leurs fleches qu'ils veulent empoiſonner, pour s'en ſervir dans les combats.

Le bois de cet arbre eſt très-beau, dur, compacte comme celui du noyer, marbré en quelques endroits de veines griſâtres & noirâtres, ſuſceptible du poli: on en fait de très-beaux meubles: ce bois eſt très-dangereux pour les ouvriers qui le ſcient, ſur-tout lorſqu'il n'eſt pas bien ſec. Quand on veut abatre un mancelinier, on commence par allumer tout autour un grand feu de bois ſec: il faut en éviter la fumée, crainte d'en être incommodé; & quand on juge que l'humidité eſt conſumée, on peut y mettre la hache avec moins de danger. Ses feuilles qui ſont annuelles, reſſemblent à celles du poirier, elles ſont laiteuſes en dedans, & capables auſſi d'empoiſonner: ſes fleurs ſont des chatons, qui ont la forme d'un épi long d'environ demi-pied, couverts de pluſieurs petits ſommets charnus, & d'un fort beau rouge: ſes fruits naiſſent à des endroits ſéparés de ces chatons; ce ſont des eſpeces de pommes, qui s'annoncent ſous des appas trompeurs; elles reſſemblent beaucoup extérieurement, en groſſeur, en figure & en couleur, à nos pommes d'api; leur odeur agréable invite à les manger: leur chair eſt empreinte d'un ſuc très-blanc perfide, ſemblable à celui de l'écorce & des feuilles; c'eſt auſſi un grand poiſon: au milieu de cette chair, on trouve un noyau gros comme une châtaigne, dur & ligneux. On nomme ces fruits *mancenilles* ou *manzanilles*.

Le *mancelinier* croît dans la plupart des îles Antilles, aux bords de la mer: ſi le voyageur excédé de fatigue eſt aſſez hardi pour ſe repoſer à l'ombre de cet arbre, à ſon réveil il a lieu de s'en repentir, car les yeux ne tardent pas à s'enflammer, & le corps devient enflé: la roſée & la pluie qui ont coulé ſur les feuilles, en tombant ſur la peau y font l'effet de véſicatoires. La feuille fait un ulcere à la peau à l'endroit où elle la touche. Les Sauvages Caraïbes qui vont à cet arbre pour y empoiſonner leurs fleches, détournent la tête en coupant l'écorce, pour en éviter la vapeur & pour qu'il ne leur rejailliſſe pas du ſuc dans les yeux. Il tombe

quelquefois des pommes du manchenilier dans les eaux: la chair des poiſſons & des animaux teſtacées & cruſtacées qui en mangent, devient un vrai poiſon : enfin cet arbre contient en toutes ſes parties un poiſon corroſif & redoutable aux Américains. Il y a peu d'habitans d'entre les Tropiques qui ne ſachent combien il eſt dangereux de coucher ſous cet arbre, ou d'en manger les fruits. On prétend que quand l'on en a mangé inopinément & en petite quantité, ce poiſon terrible porte le feu juſques dans les entrailles. Au reſte on peut ſe guérir en buvant à long traits un grand gobelet d'eau de la mer; comme cet arbre ne croît que ſur les bords de cet élément, on trouve auſſi-tôt le remede contre ſon poiſon.

Les armes & les fleches que l'on a trempées dans le ſuc du manchenilier, en conſervent très-long-tems la qualité venimeuſe. Nous en avons vu l'effet à l'arſenal de Bruxelles, où l'on lança, en préſence d'un de nos Généraux, une de ces fleches dans les feſſes d'un chien. Quoique la fleche eût été empoiſonnée plus de cent quarante ans avant l'expérience, le malheureux animal ne confirma pas moins, par une prompte mort, que le poiſon n'étoit pas encore éteint. On voit de ces ſortes d'armes des Sauvages dans tous les cabinet des Curieux, & l'on ne peut trop blâmer l'imprudence qu'ont certaines perſonnes d'en ſucer la pointe, dans l'idée qu'elles ſont trop anciennes pour pouvoir nuire. Il y a dans un des cabinets du Stathouder des Provinces-Unies une armoire remplie de divers inſtrumens, empoiſonnés ſans doute de ce même ſuc. On y voit auſſi des pointes de petites fleches, faites d'un bois de palmier, que les Indiens Ticoumas lancent avec le ſouffle par le moyen d'une ſarbacane; ces armes ne ſecondent que trop bien leur ardeur pour la vengeance. Heureuſement que le poiſon n'agit qu'étant mêlé immédiatement avec le ſang.

MANCHE DE COUTEAU. *Voyez* COUTELIER.

MANCHE DE VELOURS. Oiſeau qui ſe trouve en Angola : il eſt de la groſſeur d'une oie ; ſon bec eſt long, & ſon plumage eſt extrêmement blanc. Les Portugais le nomment *mangas de velludo*, parce qu'il a les

ailes toutes picotées de noir, & qu'il les remue inceſſamment comme les pigeons. Cet oiſeau eſt une eſpece de meſſager, qui annonce au Nautonnier l'approche de la terre; auſſi les matelots aiment-ils à le voir. Il voltige ſur les flots pendant tout le jour, & retourne la nuit au rivage.

MANCHETTE DE NEPTUNE ou DENTELLE DE MER. Nom donné à une eſpece de madrépore, nommée *eſchare*. Ce corps marin & pierreux eſt fort fragile, élegamment & auſſi délicatement travaillé que de la dentelle: on diroit d'un point d'Angleterre. *Voyez à l'article* CORALLINE.

MANCHOT, *ſphenicus*. Genre d'oiſeau aquatique qui ſe trouve dans les mers méridionales, qui reſſemble aſſez au penguin; mais il a quatre doigts, dont trois antérieurs & palmés, celui de derriere eſt iſolé & élevé; ſon bec eſt droit, le bout de la mâchoire ſupérieure eſt crochu, celui de l'inférieure eſt tronqué. Le manchot a les ailes fort courtes, & quoiqu'il les tienne toujours étendues, il ne peut s'en ſervir pour voler. Les petites plumes qui couvrent le corps ſont noirâtres & fort roides; celles des ailes ſont ſi courtes & ſi dures qu'on les prendroit pour des écailles. Le plumage inférieur eſt griſâtre. Il y a auſſi le *manchot tacheté de blanc, ſphenicus nævius*. Son bec eſt auſſi chargé de ſillons comme écailleux; les narines ſe trouvent au milieu de la longueur de la mâchoire. Le manchot eſt de la groſſeur d'un canard muſqué, il habite les eaux, ſe tient ſoulevé à leur ſurface: à voir cet oiſeau de loin ſur les bords de la mer, on le prendroit pour un enfant au milieu des eaux, & qui paroîtroit avoir un tablier blanc. Plus l'Obſervateur ſeroit frappé de cette idée, plus il la croiroit vraie; il ſeroit touché de la mort ou du danger de ce prétendu infortuné, mais le Naturaliſte ſe hâteroit de lui dire: Vous gémiſſiez pour un enfant qui ſe noyoit; vous vous êtes trompé, c'eſt un oiſeau qui faiſoit le plongeon. *Voyez maintenant l'article* PENGUIN.

MANDIBULE, *mandibulites*. Nom donné aux mâchoires des poiſſons foſſiles ou pétrifiés.

MANDOUSTE. C'eſt une eſpece de couleuvre de Madagaſcar, de la groſſeur de la cuiſſe d'un homme; elle eſt aſſez ſemblable à celles de France : elle mange les petits oiſeaux dans les nids, tue tous les rats qu'elle rencontre, & en fait ſa proie. *Voyez* COULEUVRE.

MANDRAGORE, *mandragora*. Plante ſans tiges, & dont on diſtingue deux eſpeces; ſavoir, la blanche ou mâle, & la noire ou femelle.

La MANDRAGORE MALE, *mandragoras mas fructu rotundo*, a une racine longue, groſſe, quelquefois ſimple & unique, ſouvent partagée en deux, entourée de filamens courts & menus comme des poils, repréſentant en quelque ſorte, quand elle eſt entiere, les parties inférieures d'un homme. Quelquefois cette racine eſt partagée en trois ou quatre branches; elle eſt blanchâtre en dehors, ou cendrée & griſâtre intérieurement : ſes feuilles ſortent immédiatement du ſommet de la racine; elles ſont longues de plus d'un pied, plus larges que la main en leur milieu, pointues des deux bouts, de couleur verte brune, & d'une odeur déſagréable : il ſort d'entre ces feuilles beaucoup de pédicules, longs d'un pouce & demi ou environ, ſoutenant chacun une fleur en cloche, fendue ordinairement en cinq parties, un peu velue, blanchâtre, tirant ſur le purpurin : ſon calice eſt formé en entonnoir, feuillu, découpé, velu; il lui ſuccede une petite pomme ronde, groſſe comme une neffle, cornue, charnue, verte d'abord, enſuite jaunâtre, d'une odeur forte & puante, & dont la pulpe contient quelques ſemences blanches, qui ont ſouvent la figure d'un petit rein.

La MANDRAGORE FEMELLE, *mandragora fœmina, flore ſub-cæruleo purpuraſcente*, a une racine longue d'un pied, ſouvent diviſée en deux branches, brune en dehors, blanche en dedans, & garnie de quelques fibres : ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la *mandragore mâle*, mais plus étroites & plus noires : ſes fleurs ſont de couleur purpurine, tirant ſur le bleu : ſes fruits ſont plus pâles, plus petits, & en forme de poire, de la figure de ceux du ſorbier ou du poirier,

mais d'une odeur auſſi forte que celle de la *mandragore mâle* ; ſes graines ſont plus petites & plus noires.

L'une & l'autre mandragore viennent naturellement dans les pays chauds, dans l'Italie, l'Eſpagne, dans les forêts à l'ombre, & ſur le bords des fleuves : on ne les trouve chez nous que dans les jardins où on les cultive.

Leurs feuilles & l'écorce des racines ſont d'uſage; elles répandent cependant une odeur puante : l'écorce de la racine deſſéchée, a une ſaveur âcre, un peu gluante, amère, qui cauſe des nauſées : on nous l'apporte communément de l'Italie. On a coutume de placer la mandragore parmi les remedes ſtupéfians, ou narcotiques & aſſoupiſſans ; & on conclut qu'elle a cette vertu par ſon odeur déſagréable & puante, qui porte à la tête. On a des preuves qu'elle purge par haut & par bas, en donnant des convulſions ; cependant on la recommande pour les mouvemens convulſifs. Il faut eſpérer que ce remede redoutable ou incertain juſqu'à préſent, ſera quelque jour mieux examiné par l'illuſtre M. *Storck* ; & que ce ſavant Médecin, reconnoiſſant dans cette plante tant de propriétés analogues à celles du napel, de la pomme epineuſe, de la ciguë & de la juſquiame, dont il a eſſayé l'uſage interne, fera les mêmes expériences ſur la mandragore.

J. Terentius & *Linceus*, Profeſſeur de Botanique à Rome, ont déja commencé ces expériences ; ils ont avalé à jeun & en public le fruit de la mandragore avec les graines, ſans éprouver le moindre ſymptôme d'aſſoupiſſement ou de quelqu'autre mal.

En attendant la déciſion de M. *Storck*, nous conſeillons aux femmes enceintes de ne point ſe ſervir de cette plante comme d'un ſpécifique pour la matrice ; elle y produit ſouvent des ſymptomes ſpaſmodiques, & ſouvent l'avortement. Les anciens Médecins donnoient du vin dans lequel on avoit fait infuſer de la racine de mandragore, pour procurer l'engourdiſſement quand il falloit couper quelque membre au malade ; on dit que cette plante appliquée en cataplaſme, amollit

& réſout les tumeurs dures, ſquirrheuſes & écrouelleuſes.

Les Anciens & quelques modernes ont avancé bien des choſes ſingulieres de la mandragore ; mais ce ſont des fables ridicules qui ne méritent pas qu'on s'y arrête.

Nous avons dit que la racine de mandragore repréſente ſouvent d'une maniere groſſiere par ſes deux branches qui ſe plongent dans la terre, les cuiſſes de l'homme ; elle ne lui reſſemble point du tout par ſa partie ſupérieure. On vient aiſément à bout par artifice de rendre les racines non-ſeulement de cette plante, mais encore de beaucoup d'autres, fort ſemblables au corps humain. Les Impoſteurs, ou les Charlatans qui perſuadent facilement au vulgaire crédule, que les mandragores ne ſe trouvent que dans un petit canton inacceſſible de la Chine, impriment ſur les racines des roſeaux, de la bryone, & de beaucoup d'autres plantes encore vertes, des figures d'homme ou de femme. Pour repréſenter les poils, ils implantent dans les endroits convenables des grains d'orge, d'avoine ou de millet ; enſuite ils remettent ces racines dans des foſſes qu'ils rempliſſent de ſable fin, & les y laiſſent juſqu'à ce que ces graines aient pouſſé des racines, qu'ils diviſent enſuite en filamens très-menus & les ajuſtent de ſorte qu'ils repréſentent les cheveux, la barbe & les autres poils du corps. En cet état ils les vendent comme vraies racines de mandragore, & qui ont des propriétés merveilleuſes.

MANDRILL ou BOGGO. Cette eſpece de babouin a des abajoues, des calloſités ſur les feſſes, la queue de deux ou trois pouces de longueur, & eſt d'une laideur déſagréable & dégoûtante ; indépendamment de ſon nez tout plat ou plutôt de deux naſeaux d'où découle continuellement une morve qu'il recueille avec la langue ; indépendamment encore de ſon très-gros & long muſeau, de ſon corps trappu, de ſes feſſes couleur de ſang & de ſon anus apparent & placé pour ainſi dire dans les lombes ; il a encore la face violette & ſillonée des deux côtés de rides profondes & longitudinales, qui en augmentent beaucoup la triſteſſe &

la difformité : il a les oreilles nues auſſi bien que le dedans des mains & des pieds : le poil long d'un brun rouſſâtre ſur le corps, & gris ſur la poitrine & le ventre : il a quatre pieds & demi à-peu-près de hauteur lorſqu'il eſt debout, & marche ſur deux pieds plus ſouvent que ſur quatre.

MANEQUE. Voyez *Muſcade mâle* à l'article MUSCADE.

MANGABEY. Voyez *Singes de Madagaſcar* à l'article SINGE.

MANGAIBA, eſt un bel arbre du Bréſil, de la grandeur d'un de nos pruniers. Ses feuilles ſont petites & oppoſées, verdâtres & ſinuées. Ses fleurs ſont petites, blanches, diſpoſées en étoiles comme celles du jaſmin, fort odorantes. Son fruit reſſemble à un abricot pour la figure, la couleur & le goût : il contient une pulpe moelleuſe, ſucculente, laiteuſe, d'un goût exquis, & renfermant ſix petits noyaux. Ce fruit qui naît en abondance, ne mûrit que quand il eſt tombé de l'arbre ; il humecte & rafraîchit les entrailles ; il lâche le ventre. L'arbre du mangaiba multiplie tellement qu'il remplit des forêts du pays : il eſt en fleur pendant neuf mois de l'année.

MANGANAISE ou MAGNÉSIE DES VERRIERS. Voyez le mot *manganaiſe* à l'article FER.

MANGE-BOUILLON ou les SOUFRETEUSES. *Goëdard* dit que la plante appelée le *bouillon blanc* nourrit de petit vers, de petites araignées, & un autre petit animal, qui a des pincettes au front, qu'il ouvre & referme quand il veut. Ces animaux qui naiſſent ſur la feuille du bouillon blanc ſe détruiſent ſinguliérement. Le ver devient la proie de l'araignée, & l'inſecte à pincettes qui ſe nourrit de l'un & de l'autre, attend volontiers que l'araignée ſoit remplie de vers, puis il la coupe par le milieu du corps & l'avale auſſitôt.

MANGE-FROMENT, eſt la chenille ſi pernicieuſe aux blés quand ils ſont ſur pied ; *voyez* PAPILLON DES BLÉS : elle en mange la ſubſtance & en ronge les epis ; elle ſe ſauve en terre quand elle ſent qu'on touche à l'épi : cette fauſſe chenille ſe transforme en mouche.

MANGE-ŒUFS DE GRILLONS. *Voyez* DESTRUCTEUR DE CHENILLES.

MANGE-SERPENT. Nom que les Egyptiens donnent à l'*ibis*: voyez ce mot.

MANGEUR D'ABEILLES. *Voyez* GUÊPIER.

MANGEUR DE CHENILLES, eſt le ſerpent de Surinam dont le dos eſt cendré gris, tiqueté de roux: les chenilles raſes lui ſervent, dit-on, de pâture: le ſerpent d'Afrique ne mange que les chenilles velues.

MANGEUR DE FOURMIS ou MYRMECOPHAGE. *Voyez* FOURMILLIER.

MANGEUR D'HOMMES. *Voyez* AROMPO.

MANGEUR DE LOIRS. *Voyez* AMMODITE.

MANGEUR DE MILLET. Dans l'île de Cayenne on donne ce nom à une eſpèce d'ortolan qui détruit les plantations de mil.

MANGEUR DE PIERRES. *Voyez* LITHOPHAGE.

MANGEUR DE POIRES. On donne ce nom à la larve qui mange l'eſpece de poire nommée la *ſucrée*: elle ſe métamorphoſe en une ſorte de *teigne*: voyez ce mot.

MANGEUR DE POULES. Eſpèce de faucon nommé *payani* dans l'île de Cayenne.

MANGLE ou MANGLIER, *mangue*, eſt un arbre des plus communs qui croiſſent aux lieux maritimes ſous la zône torride dans les Indes occidentales, principalement le long des côtes de la Nouvelle Eſpagne & aux îles Antilles vers l'embouchure des rivieres, où ils ſe multiplient prodigieuſement. *Lémeri* dit qu'il y en a trois eſpeces.

La premiere eſt appelée *cereiba*: c'eſt le *mangle blanc*; il reſſemble à un petit ſaule. Ses feuilles qui ſont oppoſées, reluiſent au ſoleil, parce qu'elles ſont poudrées à leur ſuperficie d'un ſel fort blanc, qui vient des vapeurs de la mer, deſſéchées par la chaleur du ſoleil; mais quand le tems eſt humide, ce ſel ſe fond. (Ce phénomene mérite quelqu'attention de la part des Chimiſtes, en ce qu'il prouveroit que le ſel marin monte avec ſon eau dans l'atmoſphere juſqu'à une certaine hauteur). Si cette propriété étoit particuliere au *cereiba* & qu'elle fût bien réelle, cet arbriſſeau ſe-

roit ſuffiſamment déſigné ; mais toutes les plantes d'un autre genre, qui ſont auſſi voiſines de la mer, en ſont preſque toujours également couvertes. Au reſte, les fleurs du *cereiba blanc* ſont jaunâtres & d'une odeur de miel. L'on ſait aujourd'hui que le mangle blanc eſt le *mahot*.

La ſeconde eſpece de *mangle* ſe nomme *cereibuna*. C'eſt un petit arbriſſeau dont la feuille eſt ronde & épaiſſe d'un beau vert : ſa fleur eſt blanche ; ſon fruit eſt gros comme une aveline, & fort amer.

La troiſieme eſt appelée par les Indiens *guapareiba*, & par les Portugais *mangue verdadeiro*, mangue noir véritable. Cet arbre eſt beaucoup plus élevé & plus ample que les précédens ; il n'excede pas vingt-cinq pieds de hauteur & vingt pouces de diametre ; ſon écorce eſt griſe brunâtre. Sa maniere de croître eſt ſinguliere & admirable ; car de ſes rameaux flexibles, élevés & étendus, partent des paquets de filamens qui deſcendent juſqu'à terre, s'y couchent, y prennent racine & croiſſent de nouveau en arbres auſſi gros que celui d'où ils ſortent. Ceux-ci ſe multiplient de la même maniere : un ſeul arbre peut devenir la ſouche d'une forêt entiere. M. *Froger* dans la Relation de ſes voyages dit, que dans l'île de Cayenne les marais ſont couverts de mangles, & que les huitres s'attachent aux pieds & aux branches qui pendent de ces arbres. Des huitres y dépoſent leur frai ; la petite poſterité y adhere auſſi, groſſit, & dans les flux & reflux ſe trouve alternativement dans l'eau ou ſuſpendue aux branches dans l'air.

Le bois de ce mangle eſt ſolide, peſant, ayant les fibres longues & ſerrées ; ſa couleur eſt brune rougeâtre : les Charpentiers s'en ſervent pour les petits bâtimens. Ses feuilles reſſemblent à celles du poirier : ſes fleurs ſont petites : elles ſont ſuivies par des gouſſes ſemblables extérieurement à des bâtons de caſſe, remplies d'une pulpe ſemblable à la moelle des os, d'un goût amer. Quelques Indiens en mangent faute d'autre nourriture. Sa racine eſt fort tendre : les Pêcheurs s'en ſervent pour guérir les piqûres des bêtes venimeuſes & des poiſſons. La décoction de ſon écorce

teint en couleur de rouille. Cette eſpece de mangle eſt un *paletuvier :* voyez ce mot. Ces arbres ſont ſi épais & leurs racines, ſortant la plupart de terre, rémontent, dit le même Auteur, & s'entrelacent ſi bien, qu'on peut en certains endroits marcher deſſus pendant vingt lieues, ſans poſer le pied à terre. La diſpoſition des racines du manglier empêche l'abordage à ceux qui naviguent, & donne une retraite sûre aux poiſſons contre les Pêcheurs.

L'on voit dans les Cabinets des parties de branches ou de racines de manglier toutes couvertes d'huitres.

MANGOUSTAN ou MANGOSTANS. Arbre pomifere des îles Moluques, mais qu'on a tranſporté dans l'île de Java, & dont on cultive auſſi quelques pieds à Malaca, à Siam & aux Manilles. Il a la touffe ſi belle, ſi réguliere, ſi égale, qu'on le regarde aujourd'hui à Batavia comme infiniment plus propre à orner un jardin que le marronnier d'Inde même. Le mangouſtan reſſemble beaucoup au citronnier. Ses feuilles ſont beaucoup plus longues & oppoſées : ſes fleurs ſont jaunes & aurore. Son fruit eſt de la groſſeur d'une petite orange, & renfermé dans une maniere de boite griſe par dehors & rouge en dedans, épaiſſe d'un demi-doigt, un peu ſemblable à celle de la grenade, & aſſez amere: il porte en haut une eſpece de couronne à pluſieurs pointes mouſſes, qui répondent à autant de rayons, renfermant des noyaux entourés d'une chair très-blanche, qui a le goût agréable & rafraîchiſſant de la ceriſe & de l'orange. On remarque une choſe ſinguliere dans ce fruit, c'eſt que la chair eſt laxative & l'écorce aſtringente. On fait de celle-ci une tiſane très-bonne pour la dyſſenterie, qui eſt une maladie fort commune aux Indes. Quant au bois de *mangouſtan* il n'eſt bon qu'à brûler. *Hiſt. de l'Acad. année* 1730, *page* 66. *Hiſt. Nat. de Siam & Tranſact. Philoſoph.*

MANGOUSTE ou MANGOUSE, ou RAT D'EGYPTE. *Voyez* ICHNEUMON.

MANGROVE. Les Anglois donnent ce nom au *pareturier* ou *paletuvier* des Africains. *Voyez l'article* PALETUVIER.

MANGUIER, *mangas aut arbor mangifera.* C'eſt un arbre grand & rameux qui croit dans les pays d'Ormus, de Malabar, de Goa, de Guzarate, de Bengale, de Pegu & de Malaca: il y en a de deux eſpeces; l'un eſt *domeſtique & cultivé*, l'autre eſt *ſauvage*.

Le *manguier domeſtique* eſt très-gros, toujours vert, & a juſqu'à 40 pieds de haut. Il étend ſes branches au loin à la ronde, & porte du fruit deux fois par an, depuis ſix ou ſept ans juſqu'à cent ans: on le multiplie, ſoit en le greffant, ſoit en le ſemant: il a de grandes feuilles. Son fruit, qui approche aſſez de la forme d'un cœur, peſe quelquefois deux livres: on en trouve de diverſes couleurs ſur un même arbre, verdâtres, rouges, jaunes; tous ſont d'un très-bon goût, ſavoureux & d'une odeur agréable. Ces fruits contiennent un noyau large & aplati, dans lequel eſt une amande d'un goût d'amande amere; ce noyau eſt recouvert de la chair ou pulpe du fruit qui eſt jaune, & plus ou moins filamenteuſe. On préfere les eſpeces qui ont peu ou point de fibres, à cauſe que cette filaſſe eſt ſujette à reſter entre les dents, ce qui eſt fort incommode. Cette chair fibreuſe eſt enveloppée d'une peau aſſez forte, quoique peu épaiſſe: elle contient un ſuc amer & réſineux dont l'odeur eſt très-pénétrante, mais agréable au goût; ce ſuc eſt laiteux & cauſtique avant la maturité du fruit. Plus le noyau eſt petit, meilleure eſt la mangue. On préfere même celle qui n'a point de noyau; mais cet accident eſt rare. On coupe la mangue par morceaux, & on la mange crue ou macérée dans le vin. Les Indiens en confiſent beaucoup au vinaigre; c'eſt ce qu'on appelle *achars de mangue.* (Le mot *achar* s'emploie pour tous les fruits qu'ils confiſent ainſi: c'eſt pourquoi l'on dit achars de bambou, qui ſont les plus eſtimés, achars de bilembi, achars de papaye, achars de cornichons, de limons, de citrons, de caramboles, &c.) La mangue s'appelle en Perſe *ambo*, & en Turquie *amba.* Son noyau étant rôti eſt employé intérieurement pour arrêter le cours de ventre & pour tuer les vers.

Le *manguier ſauvage* eſt plus petit que le cultivé: il croit abondamment dans tout le Malabar. Ses feuilles

ſont plus courtes ; ſon fruit eſt gros comme celui du coignaſſier, de couleur verte, reſplendiſſante, peu charnu, empreint d'un ſuc laiteux ; ſon noyau eſt fort gros & dur : on appelle ce fruit *mangas bravas*. Il paſſe pour être un grand poiſon ; & l'on dit que tous ceux qui en mangent, meurent ſur le champ.

MANICOU ou MANITOU. Animal très-joli, qui ſe trouve dans l'île de la Grenade : on le nomme *opaſſum* dans la Virginie : *maritacaca* & *coriguayra* dans d'autres endroits de ce Continent. C'eſt le *philandre* (ſorte de *marmoſe* & de *rat manicou*) des Naturaliſtes ; le *manitou* du P. *Dutertre* : on l'appelle auſſi *didelphe* ou *loir ſauvage* de l'Amérique. *Voyez* DIDELPHE & MARMOSE. On donne auſſi le nom de *manicou* à une eſpece de crabe de la Grenade, &c. *Voyez à l'art.* CRABE.

MANIGUETTE ou GRAINE DE PARADIS. *Voyez* CARDAMOME.

MANIHOT ou MAGNOC, ou MANIOQUE, *ricinoïdes ex qua paratur magnoc, aut yuca foliis cannabis* ; (les Negres prononcent *magnoc*, des Portugais du Bréſil diſent *mandioca*. C'eſt un arbriſſeau qui croît en Amérique, & des racines duquel on retire une farine avec laquelle on fait une ſorte de pain appelé *caſſave*. Les peuples de l'Amérique, depuis la Floride juſqu'au Magellan, le cultivent avec ſoin & uſent de la caſſave par préférence au maïs qu'ils ont en abondance. Cet arbriſſeau s'éleve depuis trois pieds juſqu'à huit à neuf pieds de hauteur ; ſa tige eſt rougeâtre extérieurement, ligneuſe, tendre, caſſante, ſemblable à celle du ſureau, partagée en pluſieurs branches tortueuſes & longues de cinq à ſix pieds. Ses feuilles ſont d'un vert brun & digitées comme celles du chanvre ; ſes fleurs ſont à cinq pétales d'un jaune pâle ; la graine reſſemble à celle du ricin, & n'eſt bonne qu'à ſemer. Cet arbriſſeau, ainſi que tous ceux à moelle, prend très-facilement de bouture.

On connoît trois ſortes de magnocs à Cayenne : ſavoir, 1°. le *maillé* qui vient de chez les Indiens appelés *Maillés* ; ſa racine eſt bonne à arracher au bout de huit ou neuf mois ; elle a la figure d'une betterave, & elle en a auſſi la couleur quand on lui a en-

levé la premiere peau. 2°. Le *magnoc rouge* qui a plus de goût que le précédent ; il doit reſter en terre un an. 3°. Le *magnoc baccacova ;* il eſt en uſage chez les ſeuls Indiens. Ces racines ſont preſque toujours attachées trois ou quatre enſemble. Dans la Guiane on plante le magnoc quand il commence à pleuvoir de tems en tems : ce plan ſe multiplie de branches coupées de ſept ou huit pouces de longueur. Les Caraïbes ou Sauvages des Iles entendent bien cette culture.

Dans les Indes & en Amérique on mange en maniere d'épinards les feuilles du magnoc hachées & cuites dans l'huile.

La racine de cet arbriſſeau mangée crue ſeroit un poiſon mortel, mais lorſqu'elle eſt deſſéchée ou préparée, on en peut faire du pain ſi bon, que l'on dit que les Européens mêmes le preferent par goût au pain de froment. De quelque maniere qu'on s'y prenne, l'eſſentiel eſt d'enlever à cette racine un lait qui eſt un véritable poiſon ; voici la méthode ſimple des Indiens & des Sauvages. Après avoir arraché les racines du magnoc qui reſſemblent aſſez à des navets, ils les lavent & en enlevent la peau : ils gragent cette racine ſur des râpes de cuivre rouge, & mettent la râpure dans un ſac de jonc ou tiſſu d'écorce de latanier d'un tiſſu très-lâche ; ils diſpoſent ſous ce ſac un vaſe très-peſant, qui faiſant l'office de poids exprime le ſuc du magnoc & le reçoit en même tems. On rejette ce ſuc qui eſt mortel pour les hommes, & même pour les animaux, quoiqu'ils en ſoient fort friands. On fait ſécher ſur des plaques de fer à l'aide du feu la ſubſtance farineuſe qui reſte, & on acheve par-là de diſſiper toutes les parties volatiles & venimeuſes. Les grumeaux de magnoc deſſéchés & diviſés par le moyen d'un hébichet (eſpece de crible un peu gros) ſont la farine de magnoc appelée au Bréſil & au Pérou, *farina de palo :* on en fait du *couac* & de la caſſave.

Les Indiens de la côte de Cayenne préferent le couac ou *couan* à la caſſave ; il eſt connu à la Martinique ſous le nom de farine de magnoc : on en fait au moins autant d'uſage

d'uſage que de la caſſave. Pour faire le couac on jette dans une poêle large & peu profonde de la farine de magnoc, on remue ſur un feu lent & modéré cette farine durant huit heures de ſuite, prenant garde qu'elle ne ſe pelotte en maſſe, pendant que l'humidité de la farine s'évapore doucement : l'opération eſt finie quand la fumée diminue, & que le couac en rougiſſant ſe réunit en petits grains.

La caſſave ſe fait en deſſéchant la farine de magnoc, juſqu'à ce qu'elle ſoit compacte : on la caſſe pour la paſſer dans une eſpece de tamis appelé *manaret :* pendant cette opération on fait chauffer une platine qui eſt ou de terre cuite ou de fer : on y étend la farine juſqu'au bord de tous les côtés ; lorſqu'elle ſe couvre de petites élévations, c'eſt une marque que la caſſave eſt cuite du côté où elle touche la platine ; on la retourne pour la cuire également de l'autre côté : on l'expoſe enſuite au ſoleil, afin qu'elle ſe conſerve long-tems : on la garde dans un lieu chaud au défaut d'étuve. Ces eſpeces de galettes, larges & minces à-peu-près comme du croquet s'appellent *pain de caſſave* ou *pain de Madagaſcar :* les Sauvages les font plus épaiſſes. Pour faire uſage du couac ou de la caſſave, il ne s'agit que de les humecter avec un peu d'eau pure ou de bouillon.

Le lait exprimé de la racine du magnoc, a la blancheur & l'odeur du lait d'amande. Quoique ce ſoit un poiſon, en le laiſſant dépoſer on obtient une ſubſtance blanche & nourriſſante que l'on trouve dans le fond du vaſe, & qu'on lave bien avec de l'eau. Cette fécule a l'apparence de l'amidon le plus blanc. On l'appelle *mouſſache*, on l'emploie au même uſage que notre amidon : mais cette poudre brûle les cheveux à la longue : on en fait auſſi des eſpeces d'échaudés & des maſſepains, &c. en y mêlant du ſucre Les Sauvages écraſent la mouſſache ſur les deſſeins qu'ils gravent ſur leurs ouvrages en bois, de façon que les hachures paroiſſent blanches ſur un fond noir ou brun, ſelon la couleur du bois qu'ils ont mis en œuvre. Cette troiſieme préparation de la farine de magnoc porte le nom de *cipipa*. On donne le nom de *cabiou*

à la préparation ſuivante : on prend l'eau de magnoc toute ſimple & celle qui ſurnage le cipipa : on les fait réduire à moitié ſur le feu en les écumant à meſure : on y ajoute alors une cuillerée de cipipa, & on fait rebouillir le tout juſqu'à ce qu'il ait acquis une certaine conſiſtance, on y met du ſel & du piment : voilà le *cabiou*. On fait auſſi du *langou* avec de la caſſave qu'on trempe un peu dans de l'eau froide, & on la jette enſuite dans de l'eau bouillante : on remue le tout, & il en réſulte une ſorte de pâte ou bouillie qui eſt la nourriture la plus ordinaire des Eſclaves Noirs : elle eſt ſaine & légere. Le *matété* eſt du langou dans lequel on mêle du ſucre ou du ſirop : les Negres s'en nourriſſent quand ils ſont malades.

On prétend que le ſuc du roucou eſt un contre-poiſon pour ceux qui auroient avalé du manihot non préparé, pourvu qu'on l'avale ſur le champ ; car ce remede n'auroit aucun effet, ſi on laiſſoit paſſer plus d'une demi-heure. On a lu à l'Académie de Berlin le 17 Mai 1764 quelques expériences curieuſes que M. *Ph. Fermin*, Médecin, a faites à Surinam, ſur le ſuc exprimé de la racine de la caſſave amere ou du manioc : (car il y a la caſſave douce dont le ſuc eſt peu ou point dangereux) : ce Docteur a fait périr dans l'intervalle de vingt-quatre minutes, des chiens & des chats auxquels il a donné ce ſuc à une doſe médiocre (comme à celle d'une once & demi pour un chien moyen). Les ſymptomes qui précédoient une mort ſi promte étoient des envies de vomir, des anxiétés, des mouvemens convulſifs, la ſalivation & une évacuation abondante d'urine & d'excrémens. Ayant ouvert le corps de ces animaux, M. *Fermin* trouva dans leur eſtomac la même quantité de ſuc qu'ils avoient avalée, ſans aucun veſtige d'inflammation, d'altération dans les viſceres, ni de coagulation dans le ſang ; d'où il conclut que ce poiſon n'eſt pas âcre ou corroſif, & qu'il n'agit que ſur le genre nerveux. M. *Fermin* dit avoir guéri un chat, qu'il avoit empoiſonné ainſi, en le faiſant vomir avec de l'huile chaude de navette : il ajoute qu'ayant diſtillé à un feu gradué cinquante livres de ſuc récent de manioque, la

vertu du poiſon n'a paſſé que dans les trois premieres onces de l'eſprit qu'il a retiré & dont l'odeur étoit inſupportable. Il a eu occaſion d'eſſayer ſur un Eſclave empoiſonneur la force terrible de cet eſprit, il en donna à ce malheureux trente-cinq gouttes qui furent à peine deſcendues dans ſon eſtomac, qu'il pouſſa des hurlemens affreux, & donna le ſpectacle des contorſions les plus violentes; ce qui fut ſuivi d'évacuations & de mouvemens convulſifs, dans leſquels il expira au bout de ſix minutes. Trois heures après on ouvrit le cadavre, & on ne trouva aucune partie offenſée ni enflammée, mais l'eſtomac s'étoit rétréci de plus de la moitié.

MANIKIN. Eſpece de grand ſinge, qui ſe trouve à la Côte d'Or. Son poil eſt noir & de la longueur du doigt: il a la barbe blanche & ſi longue, qu'on lui a donné le nom de *monkeys*, qui ſignifie *petit moine*. Les Negres emploient ſa peau à faire des *fetis*, eſpeces de bonnets dont ils ſe couvrent la tête.

MANIL. Arbre aſſez commun en Guiane: il porte ordinairement ſur ſes vieilles branches une réſine qui ſert de brai aux habitans pour calfater leurs canots. Elle conſerve aſſez bien le bois qu'on en frotte. Pour l'avoir, il faut quelquefois abattre l'arbre qui heureuſement ſert à d'autres uſages. On le coupe de longueur, on le refend pour en faire des douves de barriques: le bardeau qu'on en fait dure dix ans. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

MANIMA. Serpent aquatique du Bréſil: il ne ſort que peu ou point de l'eau: il s'en trouve qui ont trente pieds de longueur: il eſt tiqueté de différentes couleurs fort oppoſées entr'elles. Les Sauvages diſent que c'eſt de là qu'ils ont pris la coutume de ſe peindre le corps: ils ont une ſi grande vénération pour cet animal, que celui à qui le manima s'eſt fait voir, demeure perſuadé qu'il vivra très-long-tems.

MANIOQUE ou MANIOC. *Voyez* MANIHOT.

MANIPOURIS ou TAPIRETTE. *Voyez* TAPIR.

MANIS. Quelques Auteurs donnent ce nom au *lézard écailleux*: voyez ce mot. Les Agriculteurs de la Bretagne appellent auſſi *manis* les fumiers compo-

ſés en partie de goëmon ou varec : ils eſtiment beaucoup le manis déſigné ſous le nom de *petit chêne de mer à pois* ou *à boutons.*

MANITOU. *Voy. les articles* TONNE & MANICOU.

MANNE ou MANNE SOLUTIVE, *manna.* C'eſt un ſuc mielleux concret, qui tient beaucoup de la nature du ſucre ou du miel, qui ſe fond & ſe diſſout facilement dans l'eau, d'un goût doux, mielleux, d'une odeur foible & fade, & de la claſſe des corps muqueux. On en diſtingue de pluſieurs ſortes ; il y en a de couleur blanche ou jaunâtre, il y en a de graſſe ou ſolide, en larmes ou en grains, ou en marrons, enfin ſelon la forme, le lieu où on la récolte, & les arbres d'où elle ſort.

La MANNE DE CALABRE, *manna Calabra*, eſt communément en larmes graſſettes, d'un blanc blond, d'une odeur de drogue, jauniſſant par la ſuite, & devenant plus glutineuſe & un peu âcre. On choiſit celle qui eſt légere, pure, d'un jaune clair & agréable au goût : elle purge mieux que celle qui eſt très-pure & en larmes.

Dans la Calabre & la Sicile, la manne découle d'elle-même ou par inciſion, de deux ſortes de frêne : *voyez à l'article* FRÊNE. C'eſt pendant les chaleurs de l'été que cet écoulement ſe fait ſous la forme d'une liqueur claire ; la manne ſort des branches & des feuilles de cet arbre, & s'il ne pleut pas, elle ſe durcit par la chaleur du ſoleil en grains ou en grumeaux. Les habitans de la Calabre appellent la manne qui coule d'elle-même *manna di ſpontana*, & celle qui ſort par une inciſion faite à l'écorce de l'arbre, *manna forzatella* : on appelle *manna di fronde*, celle que l'on recueille ſur les feuilles, & *manna di corpo*, celle que l'on tire du tronc de l'arbre.

M. Geoffroi, *Mat. Médic.* dit que dans la Calabre la manne coule d'elle-même par un tems ſerein, depuis le vingt Juin, juſqu'à la fin de Juillet, du tronc & des groſſes branches des frênes : elle commence à couler vers le midi, & elle continue juſqu'au ſoir, ſous la forme d'une liqueur très-claire : elle s'épaiſſit enſuite peu-à-peu, & ſe forme en grumeaux qui dur-

ciſſent & deviennent blancs : on ne les ramaſſe que le lendemain au matin, en les détachant avec des couteaux de bois, pourvu que le tems ait été ſerein pendant la nuit : car s'il ſurvient de la pluie ou du brouillard, la manne ſe fond & ſe perd entierement. Après que l'on a ramaſſé les grumeaux, on les met dans des vaſes de terre non verniſſés ; enſuite on les étend ſur du papier blanc, & on les expoſe au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils ne s'attachent plus aux mains ; c'eſt-là ce que l'on appelle la *manne choiſie* du tronc de l'arbre, ou la *manne en ſorte des boutiques.*

Sur la fin de Juillet, lorſque cette liqueur ceſſe de couler, les payſans font des inciſions dans l'écorce des deux ſortes de frêne ; alors il découle encore une ſemblable liqueur depuis le midi juſqu'au ſoir, qui ſe coagule en grumeaux plus gros. Quelquefois ce ſuc eſt ſi abondant qu'il coule juſqu'au pied de l'arbre, & y forme de grandes maſſes qui reſſemblent à de la cire ou à de la réſine. On les y laiſſe pendant un ou deux jours, afin qu'elles ſe durciſſent ; enſuite on les coupe par petits morceaux, & on les fait ſécher au ſoleil : c'eſt-là ce qu'on appelle la *manne par inciſion*, *manna forzatella :* ſa couleur n'eſt pas ſi blanche, elle devient bientôt jaunâtre, puis brunâtre : elle eſt toujours remplie d'impuretés.

La troiſieme eſpece de manne, eſt celle que l'on recueille ſur les feuilles du petit frêne, *fraxinus humilior :* c'eſt la *manna di fronde.* Aux mois de Juillet & d'Août vers le midi, on la voit paroître d'elle-même, comme de petites gouttes d'une liqueur très-claire, ſur les fibres nerveuſes des grandes feuilles, & ſur les veines des petites ; par la chaleur ces gouttes ſe coagulent bientôt en petits grains blancs de la groſſeur du froment. Cette manne eſt difficile à ramaſſer ; auſſi la trouve-t-on rarement dans les boutiques, même en Italie : ou l'appelle *manne maſtichine* ou *en grains.*

Les habitans de la Calabre mettent de la différence entre la manne tirée par inciſion des arbres qui en ont déjà donné d'eux-mêmes, & celle qui eſt tirée des frênes ſauvages, qui n'en donnent jamais d'eux-mêmes ; on prétend que cette derniere eſt meilleure que la pre-

miere, de même que la manne qui coule d'elle-même du tronc, eſt préférable à toute autre. Quelquefois après que l'on a fait l'inciſion dans l'écorce de certains frênes, qui ne ſont qu'une variété de notre *fraxinus excelſior*, & ne croiſſent qu'à la hauteur de quinze pieds, on y inſere des pailles ou de petites branches, & par ce moyen le ſuc qui coule le long de ces corps, prend en s'épaiſſiſſant la forme des ſtalactites pendantes, que l'on enleve quand elles ſont aſſez grandes. Telle eſt la manne en larmes de nos boutiques, qui eſt légere, blanchâtre, pure, d'un aſſez bon goût, mais qui purge moins que les autres: on la tient bien enfermée dans des boîtes, car le contact de l'air la ramollit ou la fait jaunir facilement.

Après la manne en larmes, on fait plus de cas dans nos boutiques de la manne *ſeche*, & en *ſorte*, connue ſous le nom de *manne de marême*. On place aprés celle-là la *manne de Cineſy*, qui eſt blanche, ſeche & en petites larmes. Vient enſuite la *manne romagne* qui eſt en larmes aſſez groſſes, mêlées de marrons ou grumeaux, & de couleur jaunâtre; puis la manne de Calabre, & celle qu'on récolte dans la Pouille vers Galliopoli près du mont Garganus appelé aujourd'hui le *Mont Saint-Ange*: quoiqu'elle ne ſoit pas fort ſeche, & que ſa couleur ſoit un peu jaune, elle n'eſt pas moins eſtimée. Enfin la moins recherchée eſt celle qui vient dans le territoire de Rome, appelée la *tolfa*, près de Civita-Vecchia. Cette manne, quoique ſeche, eſt opaque & peſante.

Outre ces ſortes de mannes de l'Italie, nous avons encore celle de France, nommée *manne de Briançon*, ou *du méleze*, parce qu'elle découle près de Briançon en Dauphiné, de l'arbre qui porte le nom de *méleze*.

Cette manne eſt blanche, en petits grains alongés & de la groſſeur du poivre: elle eſt douce & agréable, d'un goût de ſucre & un peu réſineux: on en fait rarement uſage à Paris, car elle purge beaucoup moins que celle d'Italie. La manne de Briançon paroît ſur les feuilles du méleze en différens tems, depuis le vingt de Juin juſqu'à la fin d'Août. On n'en peut faire la récolte que dans des années chaudes & ſeches; car il

ne paroît point de manne quand la ſaiſon eſt pluvieuſe: on a de la peine à la ſéparer de la feuille du méleze, où elle eſt attachée fortement.

Les payſans vont le matin abattre à coups de haches les branches de cet arbre; & les ayant miſes par monceaux, ils les gardent à l'ombre ſous les arbres. Le ſuc qui eſt encore alors trop mou s'épaiſſit & ſe durcit dans l'intervalle de vingt-quatre heures: alors on le ramaſſe & on l'expoſe au ſoleil pour le ſécher entiérement.

On fait uſage en Orient d'une autre eſpece de manne, qui vient d'un petit arbriſſeau épineux, nommé *alhagi* ou *agul*, & qui croît abondamment en Egypte; en Arménie, en Géorgie, autour du Mont Ararat & d'Ecbatanes, & dans quelques îles de l'Archipel, même en Perſe, où les peuples appellent cette manne *trunſchibin*, de même que les Arabes la nomment *thereniabin* & *trungibin*. Voyez au mot AGUL.

On trouve encore de la manne ſur le pin, le ſapin, le chêne, le genévrier, l'érable, l'olivier, le cedre, le ſaule, le figuier, & ſur pluſieurs autres arbres.

Les diverſes eſpeces de mannes ſont déſignées dans les Auteurs, ſous quantité de noms aſſez différens. On a appelé la manne dans les premiers tems, *miel de l'air* ou *roſée céleſte*, parce qu'on croyoit qu'elle tomboit la nuit ſur les feuilles de frêne, de la même maniere que Dieu fit autrefois pleuvoir dans le Déſert la manne des Iſraélites: on a encore appellé *manne*, des ſucs concrets qui ſe trouvent ſur les feuilles du cedre, de l'apocin de Syrie, &c. Ces ſucs ſont connus ſous les noms d'*huile mielleuſe*, ou *éléomeli*, ou *ſacchar-alhuzar*, ou *alhaſſer*, ou *ſiracon*, *miel cédrin*, ou du *Mont-Liban*, &c.

Toutes les eſpeces de mannes purgatives proviennent de l'extravaſion du ſuc nourricier des arbres ſur leſquels on les trouve. Il y a des frênes qui en donnent ſans diſcontinuer pendant trente ou quarante ans.

La manne eſt un purgatif très-bon & très-doux, propre à chaſſer les matieres viſqueuſes des premieres voies: elle convient aux enfans, à tous les malades, aux femmes enceintes & aux vieillards: elle eſt très-utile dans les maladies de la poitrine, bilieuſes, in-

flammatoires ; diſſipe la tenſion du bas ventre , & évacue par les ſelles toutes les humeurs groſſieres. Les Médecins praticiens ſavent les cas où il faut joindre à la manne le tamarin , le ſéné , quelque ſel , &c. Mais dans tous les cas il faut toujours faire bouillir un peu la manne , & avoir ſoin , quand on en achete , de ſentir ſi elle n'a pas une odeur aigre ou de levain ; ce qui annonce une vieille manne & qui eſt d'une qualité bien inférieure , pour ne pas dire défectueuſe.

MANNE D'ALAGIE ou D'ALHAGI. *Voy.* AGUL.

MANNE ou SUCRE D'ALHUSAR ou ALHASSER. *Voyez à l'article* APOCIN.

MANNE DE BRIANÇON. *Voyez* MÉLEZE *& l'article* MANNE.

MANNE D'ENCENS. *Voyez au mot* OLIBAN.

MANNE DE POLOGNE. On a donné auſſi ce nom à la graine d'un chiendent très-commun en France & même aux environs de Paris : c'eſt le *gramen dactyloides eſculentum* , ou chiendent pied de poule.

MANNE DE PRUSSE. C'eſt la graine d'un autre chiendent qui n'eſt guere moins commun que le précédent , & qui a le nom de *chiendent flottant* , parce qu'il vient dans les ruiſſeaux. M. *Guettard* dit que les Pruſſiens ramaſſent les grains de ce chiendent , comme les Polonois le font de ceux du chiendent pied de poule , avec des tamis qu'ils paſſent ſous leurs épis , en ſecouant ces épis. L'un & l'autre peuple fait avec ces grains des eſpeces de gruaux très-délicats , & dont les ſoupes ſont agréables à manger.

MANNE LIQUIDE. C'eſt la manne *thereniabin* , qui eſt tombée en une ſorte de *deliquium. Voyez le mot* AGUL *& l'article* MANNE.

MANNE MASTICHINE. *Voyez au mot* CÉDRIA.

MANOBI. *Voyez* PISTACHE DE TERRE.

MANOUSE. C'eſt une ſorte de lin qui nous vient du Levant à Marſeille. *Voyez* LIN.

MANS. C'eſt la larve du hanneton.

MANSARD. Nom qu'on donne au pigeon ramier. *Voyez à l'article* PIGEON.

MANTE ou L'ITALIENNE, *Italica* , *mantis dicta.* C'eſt un inſecte qui approche beaucoup du genre des

ſauterelles, mais dont le corps eſt infiniment plus effilé. Ses tarſes ont chacun cinq articles; ſes antennes ſont ſimples, courtes & filiformes, ſa tête eſt petite & aplatie: aux deux côtés de la tête ſont deux gros yeux à réſau, & en deſſus deux petits yeux liſſes; ce qui fait quatre en total: ſon corſelet eſt long, étroit, bordé & orné d'une eſpece de croix ſaillante: les étuis qui couvrent les deux tiers de l'inſecte, ſont veinés, à réſeau, croiſés l'un ſur l'autre, & couvrent des ailes tranſparentes & véinées: les pattes poſtérieures ſont fort longues & les antérieures très-larges: la couleur de la mante eſt verte, un peu brunâtre. Comme cet inſecte a des jambes fort longues, qu'il plie & poſe quelquefois les deux premieres l'une contre l'autre, en ſe tenant preſque droit ſur les autres pattes, cette attitude pieuſe qui imite alors celle où nous joignons les mains, a ſuffi pour en faire un inſecte dévot, dit M. de Réaumur, *Mém. I. Tom. I. pag.* 19: on lui a fait prier Dieu; le peuple de Provence l'appelle même *prega-Diou, pregue Dieu*; & croit que l'inſecte devine les choſes & indique les chemins qu'on lui demande, parce qu'il étend ſouvent ſes pattes de devant tantôt à droite, tantôt à gauche. Auſſi le regarde-t-on comme un inſecte preſque ſacré, auquel il ne faut faire aucun mal. Le paquet d'œufs que la femelle dépoſe eſt des plus ſinguliers par leur forme & leur poſition. M. *Haller* dit qu'on a auſſi trouvé des mantes en Suiſſe.

On voit diverſes ſortes de mantes au Cabinet du Jardin du Roi, l'une appelée la *fraiſe de Saint Domingue*, l'autre le *ſpectre*, &c. La mante s'attache au tems de ſa métamorphoſe aux extrémités des branches de quelques arbres; il n'en a pas fallu davantage à ceux qui les ont vu ſortir de leurs chryſalides ainſi ſituées, & qui ſont à-peu près du même vert que la branche à laquelle elles ſont attachées, pour aſſurer que ces inſectes naiſſoient effectivement d'un arbre. *Voyez maintenant l'article* FEUILLE AMBULANTE.

MANTEAU DUCAL. Eſpece de coquillage bivalve du genre des peignes & à oreilles inégales: ſes deux valves ſont également belles, elles ſont rouges, bariolées par zones de blanc, de jaune & de noir: le

travail en eſt grené à côtes longitudinales, chargées de ſtries comme tuilées; les bords des oreilles ſont orangées & ſes contours ſont chantournés : cette coquille eſt fort recherchée dans les Cabinets des Curioſités. Le manteau ducal blanc s'appelle la *gibeciere* ou la *bourſe*.

MANTEAU ROYAL. *Voyez* CHENILLE A MANTEAU ROYAL.

MANTEQUE. *Voyez à l'article* AUTRUCHE.

MANUCODIATA. Nom que les Indiens ont donné à un genre d'oiſeau que nous nommons *oiſeau de paradis*. Voyez ce mot.

MAPAS. Arbre laiteux de la Guiane qui vient très-haut & très gros ſans être fort branchu : ſon écorce eſt liſſe. Le ſuc de cet arbre, mêlé avec une égale quantité de ſuc de figuier ſauvage, produit une ſubſtance impénétrable à l'eau, une eſpece de cuir non élaſtique, qui s'amollit pourtant au feu ou expoſé à la grande ardeur du ſoleil : les Negres emploient le lait qu'ils en tirent pour faire mourir les pians des enfans qui ont ſouvent bien de la peine à guérir de cette maladie; mais comme le dit M. *de Préfontaine*, il ne faut s'en ſervir qu'après que la mere des pians a diſparu : on lave alors les enfans avec la feuille & la racine de mapas bouilli. Cette attention épargne aux enfans les ſuites funeſtes des pians.

Cet arbre au défaut d'autres peut ſervir à faire des planches propres à couvrir les vaſes ou les canots qui ſervent au roucou ou aux différentes boiſſons. C'eſt l'*amapa* du Pérou. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

On n'eſt pas encore bien inſtruit de la différence ou des rapports qu'il y a entre cet arbre & le *mapou* des Indes Orientales. Le bois de celui-ci eſt très-leger & mou; on l'appelle *bois de flot* ou de *liege* : il y a tel de ces arbres ſi gros que dix hommes ne pourroient l'embraſſer. Le mapou eſt le mahot à grandes feuilles : ſon tronc & ſes branches contiennent abondamment une moelle blanchâtre, ſeche & fort légere. Le bois vidé de cette moelle & coupé par tronçons ſupplée au liege. On trouve auſſi à S. Domingue le mapou rouge.

MAPOU. *Voyez à l'article* MAPAS.

MAPURITA. *Voyez à l'article* MOUFFETTES.

MAQUEREAU ou AURIOL ou HORREAU, *ſcomber*, eſt un poiſſon de mer fort connu dans les poiſſonneries : il eſt long d'environ un pied ; ſon corps eſt rond, charnu, épais & ſans écailles, gros comme le poignet : il a le muſeau pointu, la queue l'eſt encore davantage, & finit par deux ailerons ou nageoires éloignées l'une de l'autre : l'ouverture de ſa bouche eſt aſſez grande ; les bords du bec ſont menus & aigus ; la mâchoire de deſſous entre dans celle de deſſus, & ſe ferme comme une boite : l'une & l'autre ſont garnies de petites dents : ſes yeux ſont grands & dorés ; la peau de ſon dos dans l'eau eſt d'une couleur jaune de ſoufre ; hors de l'eau quand il eſt mort elle eſt de couleur verte, bleuâtre & argentine au ventre & ſur les côtés : ſon dos eſt marqué de pluſieurs traits noirs en travers : proche de l'anus il a une petite nageoire, ſur le dos une pareille, & pluſieurs autres plus petites encore d'eſpace en eſpace : il a une autre nageoire au commencement du dos, deux autres aux ouies & deux au deſſous. *Ariſtote* dit que les maquereaux, ainſi que le thon, fraient au mois de Février : ils font leurs œufs au commencement de Juin ; ces œufs écloſent enfermés dans une petite membrane.

Les maquereaux de l'Océan ſont plus grands que ceux de la Méditerranée : la chair de ce poiſſon eſt graſſe, cependant compacte, ſans arêtes, de bon ſuc & nourriſſante. Les Iſlandois mépriſent ce poiſſon au point de ne pas vouloir le pêcher. Les Anciens faiſoient de la liqueur des maqueraux ſalés leur *garum*, ſaumure fort eſtimée & d'un grand prix.

Lémeri dit que l'on a donné le nom de maquereau à ce poiſſon, parce que dès l'arrivée du printems il ſuit les petites aloſes, qui ſont appelées *pucelles* ou *vierges* & les conduit à leurs mâles. Quoi qu'il en ſoit, le maquereau eſt de l'eſpece des poiſſons qui font annuellement la grande route, & ſemblent, ainſi que les harengs, s'offrir à la plupart des peuples de l'Europe. M. *Anderſon*, *Hiſt. Nat. de l'Islande*, *pag.* 197, dit qu'on lui a aſſuré que ce poiſſon paſſe l'hiver dans le Nord. Vers le printems il côtoie l'Iſlande, le Hittland, l'E-

coſſe & l'Irlande, en ſe jetant de-là dans l'Océan Atlantique, où une colonne, en paſſant devant le Portugal & l'Eſpagne, va ſe rendre dans la Méditerranée, pendant que l'autre rentre dans la Manche où elle paroit en Mai ſur les côtes de France & d'Angleterre, & paſſe de-là en Juin devant les côtes de Hollande & de Friſe. Cette colonne étant arrivée en Juillet ſur la côte de Jutland, détache une diviſion qui, faiſant le tour de la pointe, ſe jette dans la mer Baltique, pendant que le reſte en paſſant devant la Norwege, s'en retourne au Nord. Comme ce poiſſon n'eſt pas propre pour le commerce, & que généralement on n'y fait pas d'attention, l'Auteur dit qu'il lui a été impoſſible de parvenir à une certitude poſitive à l'égard de ſa marche, & il a été obligé de ſe contenter du témoignage de deux Pêcheurs expérimentés de Hilgeland. (Les inſectes & les petits vers de mer qui ſe trouvent en différens tems dans les parages, ſont vraiſemblablement les bouſſoles qui les dirigent dans cette marche.) On commence cependant à ſaler ce poiſſon comme le hareng: nous en avons mangé en différens endroits de l'Ecoſſe qui étoit très-bon: on choiſit le plus gros pour cette opération. La pêche s'en fait la nuit; du moins elle eſt plus abondante que pendant le jour.

Le maquereau des Indes a des couleurs vives, une ligne autour du ventre, & une autre qui lui prend depuis la tête juſqu'aux yeux.

Le maquereau de Surinam eſt, ſelon *Ray* le *trachurus* du Bréſil, auquel les habitans du pays donnent le nom de *guara-tereba*; la largeur de ſa tête & de ſon corps eſt plus perpendiculaire que tranſverſale: ſon corps eſt ſerré, excepté près de l'anus où il eſt très-large: il eſt preſque carré vers la queue: les yeux ſont petits, l'iris pourpre: il a huit nageoires garnies d'arêtes ſans compter la queue, & dix petites nageoires ſans arêtes: on le pêche à Surinam.

On donne le nom de *maquereau bâtard* à un poiſſon nommé par *Rondelet*, *gaſcanet* & *chicarou*. Voyez SIRUREL.

MARACANNA. Oiſeau du Bréſil plus grand que les perroquets: la couleur de ſon plumage eſt d'un

gris tirant ſur le bleu : ſon cri eſt ſemblable à celui des perroquets. Il ſe nourrit de fruits.

MARACOANI. Petit cancre carré & velu du Bréſil : il ſe promene dans les endroits qui ſe trouvent à ſec après le reflux de la mer ; dans tout autre tems il ne ſort pas de ſon trou : ſa couleur eſt rouſſe. Les habitans du pays en mangent la chair.

MARACOC ou MURUCUJA. *Voyez l'article* GRENADILLE.

MARAIL DES AMAZONES. Nom qu'on donne dans l'île de Cayenne & dans le pays qu'arroſe la riviere des Amazones, à un oiſeau que M. *de Buffon* ſoupçonne être la femelle de l'*yacou*. Il y en a de couleur cendrée & noirâtre. Cet oiſeau s'apprivoiſe aiſément : ſa chair eſt délicate & meilleure que celle du faiſan, en ce qu'elle eſt plus ſucculente.

MARAIS, *palus*. Nom donné à un lieu plus bas que les lieux voiſins, où les eaux s'aſſemblent & croupiſſent parce qu'elles n'ont point de ſortie. On appelle auſſi *marais* certains lieux humides & bas où l'eau vient quand on creuſe un pied ou deux dans la terre. Un tel ſol eſt noirâtre, poreux, mou & comme détrempé par de l'eau dormante, qui s'y corrompt & putréfie en même-tems la plupart des roſeaux & autres plantes qui y végetent. Les marais & les étangs different des lacs, en ce qu'ils peuvent être deſſéchés : le terrain d'un lac eſt toujours noyé ou couvert d'eau.

Les marais ſont ſouvent en pure perte entre les mains des particuliers, (ſinon dans les endroits voiſins de la mer, où l'on conſtruit des marais ſalans entourés de digues : *voyez* SEL MARIN.) On pourroit cependant en tirer bon parti, ſoit en les deſſéchant par des foſſés capables de recevoir l'eau & de relever le terrain, ou par des canaux & ſaignées qui la faſſent écouler s'il y a de la pente, ou par des moulins ou par quelqu'autre artifice ſemblable. Ces opérations ſi naturelles, ſi faciles, mais ſi négligées, ſeroient une ſource de richeſſes pour un grand nombre de pays où l'on a beſoin de pâturages ou de tourbieres ou de terrain habitable, &c. Les Provinces-Unies des Pays-Bas

& les environs de Bergues peuvent bien ſervir de modele à cet égard. *Voy. les mots* TERRE & TOURBE, &c.

Les marais les plus conſidérables que l'on connoiſſe ſont à Surinam; ils ont plus de cent lieues d'étendue: en Aſie les marais de l'Euphrate & le Palus Méotide ſont très-renommés: les plus fameux marais de l'Europe ſont ceux de Moſcovie à la ſource du Tanais; ceux de Finlande, de Hollande & de Weſtphalie: l'Amérique n'eſt preſque qu'un marais continu dans toutes ſes plaines.

La *mare* eſt une très-grande citerne, ſouvent auſſi profonde que large, que l'on pratique dans une cour ou dans les champs pour l'uſage des beſtiaux: ſon eau eſt toujours trouble & d'un goût terreux ou bourbeux, ainſi que toutes les eaux ſtagnantes: le ſol en eſt argileux. Les eaux des mares & des marais recouvrent communément des buiſſons & des mouſſes, & ſervent de retraite à une infinité d'inſectes, &c.

MARALIS. Eſpece de cerfs jaunes que l'on a amenés quelquefois de Petersbourg du pays des Yacoutes à ce que dit *Gmelin*.

MARANGOUIN. *Voyez* MARINGOUIN & *le mot* COUSIN.

MARAQUA ou MARAKA. *Voyez* CALEBASSIER.

MARBRE, *marmor*, eſt une pierre dure, compacte, ſuſceptible de poli, blanche ou de différentes couleurs, d'un grain plus ou moins fin, opaque, quelquefois demi-tranſparente, ſe diviſant en morceaux irréguliers. Il y en a de différentes duretés; mais toutes les eſpeces produiſent au feu, à l'air & dans les acides les mêmes effets que la pierre à chaux. La propriété qu'ont quelques-uns d'entrer en fuſion au feu ordinaire, ne dépend que des mélanges de matieres hétérogenes qui s'y trouvent interpoſées. Les marbres variant à chaque couche, on conçoit pourquoi ils n'ont pas la même dureté, & ne prennent point un poli également brillant.

Le marbre, quel qu'il ſoit, eſt formé pour la plus grande partie de *coquilles marines*, de *madrépores* d'*en-*

troques, de *belemnites*, d'*orthoceratites*, & d'autres ſemblables productions à *polypier* ou *zoophytes* également calcaires. Dans les marbres groſſiers & à taches de différentes couleurs, on reconnoît toujours ces corps organiſés, ſur-tout dans les parties blanches; dans ceux qui ſont plus fins on ne les rencontre pas toujours, parce qu'ils ſont compoſés de parties plus atténuées. L'eſpece de tranſparence de pluſieurs ſortes de marbre appuie cette conjecture, ainſi que celle des albâtres qui ne ſont que des marbres paraſites. Plus les marbres ſont fins, plus ils ſont ſuſceptibles d'être bien travaillés, ſculptés, tournés & polis; ce qui rend en même tems leurs couleurs plus belles & plus brillantes ainſi qu'on peut l'obſerver ſur les colonnes, les vaſes & les ſtatues qui en ſont faites.

La partie liante des grains du marbre eſt la même que le gluten de la marne. Les pierres de ce genre, quoique dures dans leurs carrieres, acquierent encore plus de cette propriété étant ſorties ſur le champ; mais par leur nature qui donne priſe aux impreſſions de l'air les marbres expoſés dans les lieux publics jauniſſent, ſe dépoliſſent, ſe crevaſſent & ſe détruiſent plus ou moins promtement, ſelon la plus ou moins de parties glutineuſes qui maſquent & cimentent les molécules calcaires qui conſtituent cette pierre.

Les couches ou les maſſes de marbre ſont quelquefois très-épaiſſes & très-conſidérables: elles obſervent dans leur carriere la même poſition des lits ou bancs que les autres pierres calcaires. Lorſqu'on eſt sûr du dégré de perfection de cette pierre, on ſuit la veine, diſons la couche de la carriere, & à l'aide de la poudre & du levier on en diviſe les maſſes, enſuite on les ſcie on les taille avec l'acier & on les polit avec le ſable, la ponce, &c. on en orne les édifices deſtinés à annoncer la richeſſe & la magnificence.

Les Lithologiſtes ont décrit une infinité de diverſes eſpeces de marbres, qui ne varient entr'elles que par la dureté, l'éclat, la couleur & la grandeur des bigarrures. Les veines & les couleurs qui relevent l'éclat du marbre, ſont dues aux infiltrations des ſubſtances métalliques.

Nous ne diſtinguerons que trois eſpeces générales de marbre; ſavoir,

1°. Le MARBRE PROPREMENT DIT OU D'UNE SEULE COULEUR, *marmor unicolor*. Il y en a de blanc, tels ſont ceux de Saligno, de Carrare, de Padoue, de Gênes & de Bayonne, celui du Mont-Caputo près de Palerme & que l'on appelle *il marmo corallino bianco*, l'*imboſcate* du Mont Sinaï, ceux de Paros & d'Antiparos ou de Grece, qui ſont auſſi fins que certaines eſpeces d'albâtres, mais trop tendres pour prendre un beau poli. Ces ſortes de marbres blancs ſont après le noir les plus légers de tous: d'ailleurs ils ſont très-propres à la ſculpture: les plus belles ſtatues de l'antiquité & ces édifices pompeux qui ont échappé aux injures des tems & de la barbarie, ont été faites de ce marbre: auſſi l'appelle-t-on le *marbre ſtatuaire*. En 1760 on a cherché & trouvé dans le Bourbonnois les carrieres de marbre blanc & coloré, exploitées autrefois par les Romains, & quils avoient employé dans la conſtruction des bains de Bourbon-Lancy. On en a pavé tout récemment la Cathédrale de Paris. On compte encore parmi les marbres d'une ſeule couleur le marbre gris de Lesbos, le marbre bleu turquin de Siti, le marbre jaune de Numidie, le marbre rouge du Mont Golzin, celui qui eſt appelé le *verdello* d'Italie, le *noir* ou *tuſebe* d'Aſſouan. Les marbres noirs de Dinant, de Namur, de Barbançon, de Laval, de Pons, ſont encore très-renommés, ainſi que ceux que l'on appelle le *porte-or*, la *griotte*, la *breche de Sauveterre*. Le *marbre breche* n'eſt autre choſe qu'un amas de petits cailloux de marbre de différentes couleurs fortement unis enſemble, de maniere que lorſqu'il ſe caſſe, il s'en forme autant de breches qui lui ont fait donner ce nom. La *breche d'Alep* eſt un mélange de petits morceaux, ou gris, ou rougeâtres, ou bruns, ou noirâtres, mais où le jaune domine. La *breche violette* eſt un compoſé de fragmens blancs, violets & quelquefois bruns. La *breche griſe* eſt compoſée de morceaux gris, noirs, blancs, bruns. Il y a quantité d'autres variétés de marbres breches; celles de Memphis, de Florence, de Carrare, d'Arabie, &c.

2°. Le

2°. Le MARBRE PANACHÉ ou MÉLANGÉ, *marmor variegatum.* On y distingue toutes les couleurs précédentes, mais distribuées par veines ou par zônes, de maniere à en former des variétés très-agréables; telle est la différence qu'on remarque dans les marbres appelés le *jaune*, le *rouge* & le *vert antique*, la *brocatelle d'Espagne*, le *cerf-fontaine*, le *seracolin*, l'*Africain jaspé*, &c.

3°. Le MARBRE FIGURÉ, *marmor opacum figuratum.* Tels sont les marbres de Hesse & de Florence, sur lesquels on remarque des apparences d'arbrisseaux, *pietra emboscata*, des esquisses de villes, de chateaux, de montagnes, de lointains, de ruines, *pietra citadina*, &c. On place parmi cette espece de marbre figuré ceux dans lesquels on reconnoît encore des coralloïdes, des petites coquilles, des pierres lenticulaires; les Italiens nomment *lumachella* cette derniere sorte de marbre: il est d'un gris jaunâtre. C'est le *marbre coquillier* des François, ou le *marbre conchyte* des Naturalistes. On vient d'en découvrir une carriere en Champagne. *Voyez* PIERRE LUMACHELLE.

Le *marbre oolite* ou *pisolite* ressemble à un *poudingue*: voyez ce mot. Le *marbre ammonite* d'Altorf est nommé ainsi, parce qu'il est rempli de *cornes d'Ammon* spatheuses: on en a trouvé près de Bareith.

Lorsqu'on travaille le marbre noir, il s'en exhale une odeur de bitume assez désagréable. Cette couleur noire ne tient pas au feu, elle se dégage & laisse la pierre blanchâtre: les marbres rouges colorés par les métaux, y acquierent au contraire de l'intensité.

L'industrie est parvenue à colorer aussi des marbres blancs, soit à froid, soit à chaud: c'est à l'aide des teintures des végétaux, ou des dissolutions métalliques. On en trouve le procédé dans tous les livres de Physique, ainsi que la maniere de faire le stuc, ce faux marbre dont on fait aujourd'hui tant d'usage dans la nouvelle architecture: on en fait aussi des tables, des consoles, des chambranles de cheminées, &c. *Voyez* MOSAIQUE.

MARCASSIN. *Voyez* SANGLIER.

MARCASSITE, *marchaſſita.* Ce mot eſt une expreſſion vague & non déterminée dans tous les Auteurs. Selon quelques Minéralogiſtes, la marcaſſite eſt un corps minéral criſtalliſé à facettes & ſous différentes formes régulieres, opaque, d'une couleur pâle, blanchâtre intérieurement, qui tient autant aux pyrites qu'aux métaux, & qui differe eſſentiellement des pyrites en ce qu'il n'eſt pas ſuſceptible de tomber en efloreſcence à l'air, ni de ſe réduire facilement au feu: ce n'eſt qu'à force de combuſtions qu'on parvient à réduire ſon minéraliſateur qui a la propriété de rendre réfractaire la plupart des ſubſtances métalliques auxquelles il ſe trouve ſouvent uni. En ſe détruiſant dans le feu la marcaſſite exhale une fumée d'une odeur d'ail lorſqu'elle eſt blanche, ou de ſoufre lorſqu'elle eſt jaunâtre; ſa couleur ordinaire tire ſur celle du laiton. On peut dire en général que la marcaſſite, cette matiere brillante, relevée de toute la ſplendeur éclatante des métaux les plus riches, promet en apparence des morceaux d'or & d'argent maſſif; mais, comme nous venons de le dire, expoſée au feu, elle fruſtre l'attente du poſſeſſeur; ce n'eſt qu'une eſpece de pyrite, qui étant taillée en facettes, reçoit plus d'éclat. On en fait des bagues & d'autres ornemens. *Voyez au mot* PYRITE.

MARECA, eſt un canard ſauvage du Bréſil dont on diſtingue deux eſpeces: les extrémités des grandes plumes ſont blanches dans l'une, & rouſſes dans l'autre. Leur chair étant rôtie ou grillée, teint les mains ou le linge d'une couleur de vermillon ſanguin. *Voyez l'article* CANARD.

MARÉCAGE, eſt un lieu plat comme bourbeux ou humide, où l'on trouve beaucoup d'*humus* formée par la deſtruction de divers végétaux & des inſectes. De pareils terrains ſont rarement aſſez fermes pour qu'on puiſſe paſſer deſſus. Dans tous les terrains où les eaux ne peuvent trouver d'écoulement, elles forment des marais & des marécages. Il y a de très-grands marécages en Angleterre, dans Lincolnshire près de la mer: on y trouve lorſqu'on les ſouille une très-grande quantité d'arbres. On en trouve auſſi en Ecoſſe, & près

de Bruges en Flandres : voyez *Tranſact. Phil. Abridg. pag.* 218. *vol. IV.* Voyez auſſi MARAIS.

MARÉCHAL ou RESSORT. Genre de ſcarabée dont il y a pluſieurs eſpeces. *Voyez* ESCARBOT & TAUPIN.

MARÉE. *Voyez à l'article* MER.

MARGAY. Eſpece d'animal qui ſe trouve en Guiane, au Bréſil & dans toutes les autres provinces de l'Amérique méridionale ; il reſſemble beaucoup au *chat-ſauvage* par la grandeur & par la figure du corps. Il eſt de couleur fauve & marqué de bandes, de raies & de taches noires, ſon poil eſt plus court que celui du chat ſauvage. Cet animal eſt nommé à Cayenne *chat-tigre :* il a les mœurs & le naturel du chat-ſauvage, il ſe nourrit ainſi que lui de volaille & de petit gibier qu'il ſait ſurprendre avec beaucoup d'adreſſe. Si nous faiſons, dit M. *de Buffon*, la reviſion de ces animaux cruels dont la robe eſt ſi belle & la nature ſi perfide, nous trouverons dans l'ancien Continent le *tigre*, la *panthere*, le *léopard*, l'*once*, le *ſerval ;* & dans le nouveau le *jaguar*, l'*ocelot*, le *margay*, qui tous trois ne paroiſſent être que des diminutifs des premiers, & qui n'en ayant ni la taille ni la force, ſont auſſi timides, auſſi lâches que les autres ſont intrépides & fiers. Le margay paroît être l'eſpece voiſine de celle de l'once.

MARGUERITE, *bellis.* Plante dont on diſtingue deux ſortes, ſavoir la *grande* & la *petite.* Ces deux plantes, dit M. *Deleuze*, ſont de différent genre.

La MARGUERITE GRANDE, *leucanthemum vulgare*, que l'on nomme auſſi *grande paquerette* ou *œil de bouc*, a une racine fibreuſe & rampante ; elle pouſſe des tiges hautes d'un pied, droites, anguleuſes, velues : ſes feuilles ſont crenelées & naiſſent alternativement ſur les tiges : ſes fleurs ſont ſans odeur, belles, radiées ; leur diſque eſt compoſé de pluſieurs fleurons de couleur d'or, & la couronne de demi-fleurons blancs : ces fleurons ſont ſoutenus par des calices, qui ſont des eſpeces de calottes écailleuſes & noirâtres ; leur forme leur a fait donner le nom d'*œil de bouc*. A ces fleurs ſuccedent des ſemences oblongues, cannelées & ſans

aigrette, ſur un placenta ras. On plante cette marguerite, qui eſt le *chryſantemum leucanthemum* de LINN. pour l'ornement des parterres pendant l'automne, & elle tient ſon rang parmi les fleurs de la grande eſpece: cette plante vivace ſe multiplie de ſemences & de racines éclatées: elle croît auſſi ſans culture le long des chemins & dans les prés: les feuilles ont une odeur d'herbe, & rougiſſent légérement le papier bleu.

La MARGUERITE PETITE ou PAQUERETTE, *bellis minor aut ſylveſtris*, croît également par-tout dans les prés: ſes racines ſont fibrées; ſes feuilles ſont en grand nombre, couchées ſur terre, un peu épaiſſes, velues, arrondies & légérement dentelées. Elle n'a point de tiges, mais elle a beaucoup de pédicules longs, qui ſortent d'entre les feuilles & ſoutiennent de petites fleurs qui different des précédentes par le calice qui eſt formé de lanieres oblongues & point imbriqué. *Miller* diſtingue huit eſpeces de paquerette.

Les feuilles, les fleurs & les racines de cette plante ſont d'uſage: elles ſont vulnéraires, déterſives & diurétiques, très-recommandables en boiſſon dans le crachement purulent, & pour réſoudre le ſang coagulé: les Allemands ſe ſervent de la petite marguerite pour lâcher le ventre des enfans. Cette belle plante fleurit au printems vers Pâques. Elle ſe multiplie aiſément de graines & de plants enracinés: elle orne très-joliment les gazons champêtres; on fait avec la variété de la petite eſpece à fleurs doubles des bordures & des rampes d'eſcaliers dans les jardins. La grande eſpece de marguerite orne très-bien les grands parterres.

La marguerite jaune ou ſouci des champs, ſi abondante en Allemagne, eſt la *fleur dorée* des Jardiniers, & le *chryſantemum ſegetum vulgare*, *folio glauco* des Botaniſtes. Elle eſt commune dans les terres à blé: elle donne par la culture des fleurs belles, doubles & radiées, propres à teindre en jaune. Voyez les *Mémoires de l'Acad. des Sciences*, *ann.* 1724.

MARIBONSES. Nom que les habitans de Surinam donnent à des guêpes brunâtres & fort incommodes: elle attaquent & piquent toutes les eſpeces d'animaux

qui les troublent dans leur travail. Mademoiſelle *Mérian* dit que ces guêpes féroces ſont la peſte du pays; elles font de petits nids, dont la conſtruction eſt admirable, ſoit pour loger leurs petits, ſoit pour ſe mettre à l'abri de la pluie & du vent: elles ont à-peu-près le talent des guêpes cartonnieres.

MARICOUPY. Cette plante qui croît à la Guiane, n'a point de tiges; c'eſt la meilleure de toutes pour couvrir les caſes, quand on n'a point d'*oceaye* ni de *tourlouri*: voyez ce dernier mot.

MARIGNONS. *Voyez* MARINGOUINS.

MARIGOT. Dans les îles de l'Amérique on donne ce nom aux lieux où les eaux de pluie s'aſſemblent & ſe conſervent. *Voyez* MARAIS.

MARIKINA. C'eſt le ſinge-lion écrit par *M. de Buffon*. A Cayenne on l'appelle *acarima*. On donne encore le nom de *marikina* au maragnon, qui eſt auſſi l'eſpece de ſinge, que quelques-uns nomment le *ſinge-lion*; cette eſpece de ſinge n'a ni abajoues, ni calloſités ſur les feſſes, c'eſt une eſpece de *ſagouin*; il a les mêmes manieres, la même vivacité & les mêmes inclinations que les autres ſagouins; mais il paroît être d'un tempérament plus robuſte; la femelle n'eſt point ſujette à l'écoulement périodique. *Voyez l'article* SINGE.

MARINGOUINS. Sorte de moucherons fort incommodes, qui ſe trouvent dans les îles de l'Amérique: on prétend qu'il s'en rencontre auſſi en Afrique, en Aſie & en Laponie; c'eſt un inſecte fort approchant de celui qu'on nomme *couſin* en France: il pique fort cruellement ſur-tout après le ſoleil couché, & avant le ſoleil levant. Dès qu'il trouve quelque partie du corps découverte, il ajuſte ſon petit bec ſur un des pores de la peau, & auſſi-tôt qu'il a rencontré la veine, il ſerre ſes ailes, roidit ſes jarrets, ſuce le ſang, & s'en emplit au point de ne pouvoir voler enſuite que difficilement. Cette piqûre met le corps en feu. Pour s'en garantir on eſt quelquefois obligé de ſe renfermer dans des tentes faites de lin, d'écorces d'arbres, &c. Les maringouins volent par légions & s'annoncent par un bourdonnement fort importun, & qui cauſe toujours de l'inquiétude.

MARJOLAINE, *majorana*. Plante ligneuſe, dont on diſtingue deux eſpeces principales, la *vulgaire*, & celle à *petites feuilles*.

La MARJOLAINE VULGAIRE, *majorana major*, a des racines menues & fibrées. Ses tiges ou rejetons ſont hauts de près d'un pied, ligneux, rameux, menus, un peu velus & rougeâtres, autour deſquels naiſſent des feuilles oppoſées, petites, lanugineuſes, d'une ſaveur & d'une odeur pénétrantes, mais agréables. Ses fleurs qui naiſſent aux ſommités, forment des épis compoſés de quatre rangs de feuilles velues: à ces fleurs ſuccedent des ſemences menues, arrondies, rouſſâtres & fort aromatiques. Cette plante vient dans les pays chauds de la France. On la cultive dans nos jardins.

La MARJOLAINE A PETITES FEUILLES, *majorana minor aut nobilis*, ne differe de la précédente que par ſes feuilles, qui ſont plus petites & plus odorantes; c'eſt l'eſpece de marjolaine, que l'on cultive par préférence dans les jardins, ſous le nom de *marjolaine gentille*.

On fait uſage des ſommités fleuries de ces plantes huileuſes & aromatiques: on en mêle dans les alimens, non-ſeulement pour les rendre plus agréables, mais encore pour corriger ce qu'ils ont de flatueux, ou pour en faciliter la digeſtion. Cette ſorte de plante eſt excellente pour les maladies des nerfs, pour l'eſtomac & pour chaſſer les vents. Selon M. *Bourgeois*, c'eſt un ſpécifique dans les maladies apoplectiques & paralytiques, l'uſage eſt en infuſion théiforme. On s'en ſert auſſi en fomentation dans le vin, pour fortifier les membres paralyſés. *Hartman* aſſure que la marjolaine rétablit l'odorat quand on l'a perdu; on la prend en ſternutatoire. Quelquefois on la mêle avec de la bétoine.

Cette plante n'eſt point ſujette à ſe pourrir, ni même à ſe faner, étant naturellement ſeche.

La MARJOLAINE D'ANGLETERRE, n'eſt qu'une eſpece de *thymbre* ou *ſarriette d'Eſpagne* à feuilles de marjolaine. *Voyez* SARRIETTE & *l'article* ORIGAN.

La MARJOLAINE A COQUILLE, *majorana rotundifolia ſcutellata, exotica*, eſt de pure curioſité. La

MARJOLAINE DE CRETE eſt le vrai *marum*. Voyez ce mot.

A l'égard de la *marjolaine ſauvage* on propoſe d'eſſayer s'il ne ſeroit pas poſſible de tirer une teinture rouge de cette plante, dont les Suédois ſont, dit-on, uſage.

MARIPA. Nom que les Negres de Surinam & les habitans de la Guiane donnent à une eſpece de dattier qui croît dans ce pays. Son port eſt admirable par la façon dont il ſoutient ſes feuilles. Une avenue de ce palmiſte feroit un très-bel effet, dit M. de *Préfontaine*. Ses feuilles s'emploient en guiſe de tuiles pour la couverture des caſes; elles doivent être poſées en travers, à cauſe de la fumée: elles ſe renouvellent d'une année à l'autre; il n'y a aucun riſque aux habitans d'avoir proviſion de ces feuilles, pourvu qu'on les fende & qu'on les mette à couvert: elles en ſont même meilleures à être employées & durent plus long-tems. On mange beaucoup de fruits du maripa dans la ſaiſon qui les produit. Les agoutys en ſont auſſi fort friands. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

MARITAMBOUR. Liane du pays de Cayenne. Son fruit eſt jaune, & gros comme un abricot. Sa feuille eſt large & forte: ſa tige, fine & déliée comme une ficelle, a de petites vrilles qui retiennent fortement toutes ſes parties, & forment un couvert très-épais. Sa fleur enchante par ſa figure, par ſon odeur, & par la variété de ſes couleurs: c'eſt la granadille. *Maiſon. Ruſt. de Cayenne.*

MARITATACA. C'eſt une eſpece de *didelphe*. Voy. ce mot.

MARMOSE ou RAT MANICOU, *marmoſa*. Petite eſpece d'animal du Nouveau Monde, très-voiſine du *didelphe*, auquel il reſſemble pour la plus grande partie de l'organiſation, tant par les parties de la génération, que par la forme ſinguliere de la queue; & par les mœurs & les inclinations. *Voyez* DIDELPHE. La marmoſe eſt ſeulement plus petite, & au lieu d'une poche ſous le ventre où ſe réfugient les petits du didelphe, ce ne ſont dans la marmoſe que des eſpeces de replis. La mormoſe ſe creuſe, ainſi que le didelphe, un terrier ſous terre pour ſe réfugier. Elle ſe

nourrit ainſi que lui de fruits, de graines, d'oiſeaux; mais ils ſont tous les deux friands de poiſſon & d'écreviſſes, qu'ils pêchent, dit-on, avec leur queue.

MARMOT. *Voyez* DENTALE poiſſon.

MARMOTTE, *mus Alpinus.* C'eſt un petit animal quadrupede, moins grand qu'un lievre, mais bien plus trapu, & qui joint beaucoup de force à beaucoup de foupleſſe. La marmotte, dit M. *de Buffon*, a le nez, les levres & la forme de la tête comme le lievre, le poil & les ongles du blaireau, les dents du caſtor, la mouſtache du chat, les yeux du loir, les pieds de l'ours, la queue courte & les oreilles tronquées. La couleur de ſon poil ſur le dos, eſt d'un roux brun, plus ou moins foncé; ce poil eſt aſſez rude, mais celui du ventre eſt rouſſâtre, doux & touffu. Elle a la voix & le murmure d'un petit chien, lorſqu'elle joue ou quand on la careſſe; mais lorſqu'on l'irrite ou qu'on l'effraie, elle fait entendre un ſifflet ſi perçant & ſi aigu, qu'il bleſſe le tympan. Elle aime la propreté; elle a comme le rat, ſur-tout en été, une odeur forte, qui la rend déſagréable. Elle eſt très-graſſe en automne, & ſeroit très-bonne à manger, ſi elle n'avoit pas toujours un peu d'odeur, qu'on ne peut maſquer que par des aſſaiſonnemens très-forts. En diſſéquant la marmotte on a obſervé qu'au lieu d'un épiploon, qui eſt unique dans les autres animaux, elle en a trois ou quatre, les uns ſur les autres.

La marmotte priſe jeune s'apprivoiſe plus qu'aucun animal ſauvage, & preſqu'autant que nos animaux domeſtiques; elle apprend aiſément à ſaiſir un bâton, à geſticuler, à danſer, à obéir en tout à la voix de ſon maître: elle eſt comme le chat antipathique avec le chien; lorſqu'elle commence à être familiere dans la maiſon, & qu'elle ſe croit appuyée par ſon maître, elle attaque & mord en ſa préſence les chiens les plus redoutables. Telle eſt la marmotte que des Savoyards indigens promenent par toute l'Europe pour gagner leur vie en la montrant au peuple. Cet animal ſe plait à ronger tout ce qu'il trouve, meubles, étoffes, il perce même le bois lorſqu'il eſt renfermé.

Comme la marmotte a les cuiſſes très-courtes, &

les doigts des pieds faits à-peu-près comme ceux de l'ours, elle se tient souvent assise, & se dresse comme lui aisément sur les pieds de derriere; ainsi placée elle porte à sa gueule ce qu'elle saisit avec ceux de devant. Elle mange debout comme l'écureuil; elle court assez vîte, en montant, mais assez lentement en plaine; elle grimpe sur les arbres, elle monte même entre deux parois de rochers, entre deux murailles voisines: on prétend même que c'est des marmottes que le menu peuple de Savoie a appris à grimper pour ramoner les cheminées. Elles mangent de tout ce qu'on leur donne, viande, pain, fruit, légumes, insectes; mais elles sont plus avides de lait & de beurre, que de tout autre aliment. Quoique moins enclines que le chat à dérober, continue M. *de Buffon*, elles cherchent à entrer dans les endroits où l'on enferme le lait, & elles le boivent en grande quantité en marmottant, c'est-à-dire en faisant comme le chat, un murmure de contentement. Au reste, le lait est la seule liqueur qui leur plaît; elles ne boivent que très-rarement de l'eau, & refusent le vin.

La marmotte, qui se plaît dans la région de la neige & des glaces, & qu'on ne trouve que sur les plus hautes montagnes, est cependant sujette, plus que tout autre animal, à s'engourdir par le froid. C'est ordinairement à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre, qu'elle se recele dans sa retraite, pour n'en sortir qu'au mois d'Avril. Cette retraite, qui présente des choses singulieres est faite avec précaution, & meublée avec art: elle est d'une grande capacité, moins large que longue, & très-profonde: au moyen de quoi elle peut contenir une ou plusieurs marmottes, sans que l'air s'y corrompe. Leurs pieds & leurs ongles paroissent faits pour fouiller la terre, & elles la creusent en effet avec une merveilleuse célérité.

Leur habitation est une espece de petit caveau ou de galerie, en forme d'Y grec, qu'elles se creusent sur le penchant d'une montagne. Les deux branches ont une ouverture & aboutissent toutes deux à un cul-de sac, qui est le lieu de séjour. De ces deux branches l'une

eſt inclinée, & c'eſt dans cette partie, la plus baſſe de leur domicile, qu'elles font leurs excrémens, dont l'humidité s'écoule aiſément au-dehors; l'autre branche, qui eſt la plus élevée, leur ſert d'entrée. Il ſuit de cette conſtruction, que leur domicile eſt toujours propre & ſec: de plus elles le tapiſſent & garniſſent d'herbes fines, de mouſſe & de foin, dont elles font ample proviſion pendant l'été. Voilà leurs couchettes, & elles y repoſent avec molleſſe. On aſſure même que cela ſe fait à frais ou travaux communs, que les unes coupent les herbes les plus fines, que d'autres les ramaſſent, & que tour-à-tour elles ſervent de voitures pour les tranſporter: l'une, dit-on, ſe couche ſur le dos, ſe laiſſe charger de foin, étend ſes pattes en haut pour ſervir de ridelles, & enſuite ſe laiſſe traîner par les autres, qui la tirent par la queue & prennent garde en même tems que la voiture ne verſe. C'eſt, à ce qu'on prétend, par ce frottement trop ſouvent réitéré qu'elles ont preſque toutes le poil rongé ſur le dos. On pourroit cependant en donner une autre raiſon, dit M. *de Buffon*; c'eſt qu'habitant ſous la terre & s'occupant ſans ceſſe à la creuſer, cela ſeul ſuffit pour leur peler le dos. Quoi qu'il en ſoit, il eſt ſûr qu'elles demeurent enſemble & qu'elles travaillent en commun à leur habitation, laquelle une fois creuſée ſert à tous les deſcendans de chaque famille, à moins qu'elle ne ſoit ruinée, ſoit par un Chaſſeur, ſoit par un éboulement ſouterrain, ſoit par quelqu'autre accident. Elles y paſſent les trois quarts de leur vie, placées ou couchées à quatre pouces l'une de l'autre: elles n'en ſortent que dans les plus beaux jours, chauds & ſereins, & ne s'en éloignent guere; l'une fait le guet, aſſiſe ſur un rocher élevé, tandis que les autres s'amuſent à jouer ſur le gazon, ou s'occupent à le couper pour en faire du foin; & lorſque celle qui fait la ſentinelle apperçoit un homme, un aigle, un chien, &c. elle avertit la troupe par un coup de ſifflet; auſſi-tôt la gent marmotte ſe retire dans ſa taniere, & la ſentinelle n'y rentre que la derniere.

Les marmottes, dit M. *de Buffon*, ne font point de proviſions pour l'hiver; (nous avons dit ci-deſſus

qu'elles n'en font que de mouſſe & de foin pour matelaſſer leurs clapiers); il ſemble qu'elles devinent qu'elles ſeroient inutiles, mais lorſqu'elles ſentent les premieres approches de la ſaiſon qui les doit engourdir, elles travaillent à fermer les deux portes de leur domicile; & elles le font avec tant de ſoin & de ſolidité, qu'il eſt difficile d'en diſtinguer la place, & qu'il eſt plus aiſé d'ouvrir la terre par-tout ailleurs que dans l'endroit qu'elles ont muré. Elles ſont graſſes alors; il y en a dans le pays de Glaris qui peſent juſqu'à 20 livres; mais ſur la fin de l'hiver elles ſont maigres. Lorſqu'on découvre leurs retraites, on les trouve reſſerrées en boule, engourdies comme les loirs. Voyez *au mot* LOIR ce que nous avons dit au ſujet de l'engourdiſſement commun à quelques eſpeces d'animaux, ſur-tout à ceux dont le ventre eſt rempli de graiſſe.

On choiſit les marmottes graſſes, que l'on trouve ainſi engourdies, pour les manger; on apprivoiſe les plus jeunes. Celles qu'on nourrit à la maiſon, en les tenant dans les lieux chauds, ne s'engourdiſſent dans aucun tems. Les Chaſſeurs ont grand ſoin de ne pas creuſer les retraites des marmottes dans un tems doux, parce qu'alors elles ſe réveillent & creuſent plus avant; mais dans les grands froids on eſt ſûr de les ſaiſir engourdies.

Ces animaux vivent en petite ſociété; ils ne produiſent qu'une fois l'an. Les portées ordinaires ne ſont que de trois ou quatre petits: leur accroiſſement eſt prompt, & la durée de leur vie n'eſt que de neuf ou dix ans. Les marmottes ſont des animaux qui paroiſſent particuliérement attachés à la chaine des Alpes, où ils ſemblent choiſir l'expoſition du Midi & du Levant de préférence à celle du Nord ou du Couchant. Cependant il s'en trouve dans les Appennins, dans les Pyrenées, dans les plus hautes montagnes de l'Allemagne & dans tout le pays de Kamtſchatka. Les Kurilles s'habillent de leurs peaux, qui ſont forts chaudes & très-légeres.

Le caractere de la marmotte, (animal que Monſieur *Briſſon* met dans le genre du loir, & M. *Linnæus* dans celui du rat), eſt d'avoir deux dents incilives à chaque

mâchoire, point de dents canines; les doigts onguiculés, la queue longue & couverte de poils rangés de façon qu'elle paroît ronde. M. *Briſſon* rapporte à ce caractere générique & ſpécifique le *cavia* ou la marmotte de Bahama; le *mouax* du Maryland & du Canada; celle de Pologne, dont nous avons parlé au mot *bobaque*; le *cuicet* ou marmotte de Strasbourg, qui eſt l'*arctomys* de la Paleſtine, le *chomir* des Polonois & le *hamſter* des Allemands, enfin la marmotte ordinaire des Alpes, dont nous avons parlé ci-deſſus.

MARMOTTE BATARDE. Petit quadrupede connu au Cap de Bonne-Eſpérance ſous le nom de *klipdas*, c'eſt-à-dire *blaireau des rochers*, & dont M. *Voſmaër*, Directeur des cabinets du Prince Stathouder, vient de donner la deſcription. Cet animal n'a aucune reſſemblance avec le blaireau; il n'en a ni la taille, ni la forme, ni les qualités intrinſeques, ni l'économie; il reſſemble mieux à une marmotte. Il a la taille d'un fort lapin, mais il eſt plus gros & plus ramaſſé. Ses oreilles ſont ovales, raſes à leurs bords, en partie couvertes d'un poil court & doux, & preſque cachées ſous les poils de la tête; ſes yeux ſont médiocrement grands, les paupieres aſſez diſtinctes & bien diſpoſées, ainſi que les ſix poils qui compoſent chaque mouſtache. Son nez eſt noir, nu, & la levre ſupérieure comme diviſée en deux, ſans l'être effectivement. On remarque en différentes parties de la peau, des eſpeces de verrues d'où ſortent quelques poils noirs, roides & plus ou moins longs. Sa langue eſt fort épaiſſe & garnie de petits mamelons. Le palais de la bouche a huit cannelures ou ſillons profonds. De la mâchoire ſupérieure ſortent deux dents aſſez longues, très-écartées l'une de l'autre, fortes & affilées, elles ont la forme d'un triangle alongé & aplati. La mâchoire inférieure eſt armée de quatre dents inciſives. Les dents molaires ſont aſſez groſſes & placées au fond de la bouche; il y en a quatre de chaque côté, tant en haut qu'en bas. Les pieds antérieurs ſont fort courts & cachés en partie ſous la peau du corps. Une grande partie de ces pieds & de ceux de derriere eſt ſans poil, & comme recouverte d'une pellicule noire. Les pattes antérieures ſont divi-

fées en quatre doigts, & les postérieures en trois. Ces doigts sont arrondis & armés par le bout d'onglets courts & ronds.

La marmotte bâtarde n'a point de queue. L'anus paroît fort long, & le prépuce en bourrelet rond, découvre visiblement un peu le membre de la génération.

La couleur du poil qui est comme laineux & doux, ressemble à celui des lapins de garenne, un peu plus foncé sur la tête & sur le dos, & blanchâtre au devant de la poitrine & du ventre. Entre le cou & le dos paroit une bande blanchâtre qui se termine à la naissance des pieds antérieurs.

Cet animal mene un genre de vie fort triste, il vit communément sous terre, & dort souvent dans la journée. Son allure paroît lente, & s'exécute par bonds. En effet il saute comme les lapins sur les pieds de derriere dont la plante fort alongée est toute calleuse. Il pousse fréquemment des cris de courte durée, mais aigus & perçans. Il est fort vraisemblable, dit M. *Vosmaër*, que ces animaux mettent bas souvent & en grand nombre à la fois, & qu'en cela comme à d'autres égards, ils ressemblent aux lapins. *Kolbe* dit que sa chair est bonne à manger, & qu'étuvée & épicée c'est une nourriture aussi appétissante que saine.

MARNE, *marga*, est une terre communément blanchâtre, grisâtre, composée de craie, de glaise, & d'un peu de sable fin. Selon qu'il entre plus ou moins d'une de ces terres dans une quantité donnée de marne, alors elle est ou plus légere, ou moins compacte, ou moins absorbante, ou plus vitrifiable, ou moins dissoluble aux acides, ou plus ou moins colorée & friable; mais elle est toujours plus solide que la craie. En général une bonne marne fait effervescence dans les acides, ce qui décele une partie crétacée: mais lorsqu'elle en est dépouillée, elle paroît tenace, s'endurcit au feu; étant détrempée avec de l'eau, on en peut faire des vases sur le tour; ceci décele aussi sa partie argileuse: enfin on peut séparer la partie sableuse par le lavage; mais si on laisse la glaise, & qu'on la pousse au feu, on en obtiendra une sorte de verre laiteux, ou une porcelaine. C'est dans les ouvrages de Mine-

ralogie, de Lithogéognoſie, & dans le Dictionnaire de Chimie, qu'on trouvera ces ſortes de détails.

Quant aux différentes couleurs des marnes, elles ſont dues aux parties moins végétales que métalliques qui y ont été dépoſées dans l'état de guhr avec les autres parties conſtituantes de cette ſorte de terre.

On appelle *marne pure* celle qui ne contient que de la craie, ou une terre calcaire & de la glaiſe très-fine, à doſes à-peu-près égales; quand la craie y domine, on l'appelle *marne crétacée*; lorſque l'argile s'y trouve en plus grande quantité, on l'appelle *marne à foulon*.

La marne qui ſe décompoſe dans l'eau ou à l'air, & qui ſe fend en lames, eſt une ſorte de *marne pure*; elle eſt excellente pour fertiliſer les terrains ſableux ou arrides: ſi elle contient trop peu d'argile, elle tombe en pouſſiere. Plus la marne eſt argileuſe, mieux elle convient ſur les terres épuiſées par les enſemencemens; plus la marne eſt calcaire & ſableuſe, meilleure elle eſt pour les terrains humides & tenaces, ou pour les landes écobuées des bas fonds; car dans les landes de haut terrain la marne argileuſe eſt préférable. *Voyez le mot* TERRE, *& l'article* FALUNIERES.

La marne pétrifiable eſt dans le même cas que l'argile pétrifiable: un ſable très-atténué domine dans ſa compoſition, & acquiert par la ſuite du tems, avec le gluten argileux, une extrême dureté, à la maniere de la plupart des pierres. *Voyez* CAILLOU.

Enfin la marne à foulons eſt celle qui eſt ſurchargée de terre bolaire & ſavonneuſe; elle s'étend dans l'eau au point d'y éprouver une ſorte de diſſolution: elle eſt feuilletée & ſe durcit peu-à-peu au feu; on s'en ſert pour fouler les draps au défaut de la véritable *argile à foulon*. Voyez ce mot & l'article TERRE A FOULON.

On donne encore le nom de *marne* à pluſieurs autres ſortes de terres dont on fait uſage dans les arts; mais ce ſont pour la plupart des eſpeces d'argiles blanches; on les emploie pour faire des creuſets, des moules, &c. *Voyez* ARGILE.

A l'égard de la marne fétide, on doit la regarder comme une eſpece de pierre puante calcaire qui ſe

trouve dans les environs des charbonnieres. *Voyez* PIERRE PUANTE.

La marne ſe trouve communément en Normandie, en Champagne, à la profondeur de trente, quarante, & juſqu'à cent pieds, quelquefois en pleine campagne; d'autres fois au pied des collines, d'où communément il découle un petit filet d'eau. Elle forme des lits aſſez horizontaux; on y trouve ſouvent des cailloux, mais peu de coquilles, ſinon en Suiſſe, en Bourgogne & en quelques autres pays. Les premiers & derniers bancs de marne ſont les plus graveleux; il ſemble que cette terre ne ſoit qu'un dépôt vaſeux de la mer, lequel eſt, dans certains endroits, compoſé du tritus de coquilles & d'un limon provenant de la deſtruction & du récrément des animaux de la mer, &c.

Obſervations ſur la Marne.

Nous diſons que la marne eſt une compoſition préparée par les mains de la nature, pour ſervir l'induſtrie de l'homme, & qu'elle eſt formée d'une terre calcaire, telle qu'il en réſulte des coquilles réduites en pouſſiere; ces molécules terreuſes ont été unies & cimentées pour ainſi dire par les parties glutineuſes des animaux qui habitoient ces teſtacées.

L'invention de marner les terres pour les amender, eſt très-ancienne; mais la nature de la marne, l'eſpece de terrain, ſa ſituation & ce qu'il doit produire, ſont quatre choſes qui doivent faire varier dans la maniere d'employer la marne. Il ne ſuffit pas d'examiner cette terre en Naturaliſte & en Phyſicien, il importe bien plus de l'enviſager en Économe. *Adolphe Kulbel*, qui a écrit ſur les *cauſes de la fertilité des terres*, prétend que l'alkali, mêlé dans une juſte proportion avec la terre, eſt la vraie cauſe de ſa fertilité; & que la marne eſt ſans contredit de toutes les terres celle qui contient le plus & qui retient le mieux les alkalis: & c'eſt à cette propriété qu'il faut, ſuivant ſon opinion, attribuer les grands effets de cette terre.

Bernard Paliſſy dit qu'on trouve la bonne marne au deſſous de la premiere terre, ou de quelques couches

mêlées ; & qu'on la distingue par sa couleur jaunâtre ou bleuâtre, par sa solidité, par sa qualité grasse & par son poids.

Quantité de Laboureurs se persuadent trop aisément qu'il n'y a point de marne dans leur canton, fondés sur ce que l'on ne découvre pas cette terre à la superficie du sol : mais dans tout pays où il y a de la craie & de la pierre à chaux, il doit s'y rencontrer de la marne ; pour la trouver il ne s'agit que de fouiller à une certaine profondeur.

Nous avons eu l'honneur de représenter au Gouvernement combien il seroit utile d'avoir dans chaque district de ce Royaume, une grande tariere bannale pour sonder la terre. En perçant le terrain par le moyen de cet instrument on ameneroit à la superficie du sol des échantillons des différentes couches de terre, & l'on seroit en état de faire, à coup sûr, des fouilles & des puits pour en retirer ou de la marne, ou du sable, ou de la pierre à chaux, ou de la mine, ou du charbon de terre, &c. Par là on connoîtroit à-peu-près les productions souterraines de la France. La dépense d'une telle sonde est peu considérable, & l'utilité en seroit très-grande.

Au reste il n'est pas suffisant de fouiller ainsi la terre : si l'on n'est pas assez instruit pour en distinguer les différentes especes, on les confondra facilement, & l'on prendra du quartz blanc pour une marne blanche, dure, ainsi qu'il est arrivé il y a quelques années dans une contrée de ce Royaume, où l'on crut devoir récompenser la sagacité & la découverte du Citoyen qui faisoit un si beau présent à sa Province. Il faut espérer que dans ce moment de paix le Ministere qui a ci-devant fait de si grands frais pour mesurer toute la France, va s'occuper sérieusement d'un point aussi important que celui de l'agriculture, & faire voyager dans les Provinces des gens éclairés, & dont les talens en ce genre se feront déjà fait connoître. Ils apprendront aux Laboureurs, qu'au défaut d'une marne naturelle l'on en peut faire une artificielle avec de la craie & un peu d'argile sableuse, ayant soin de bien unir le mélange. Ils leur montreront à en diminuer

ou

ou augmenter les proportions pour former le mélange qu'il convient de porter ſur une terre dont la nature eſt actuellement oppoſée à celle de l'engrais; ils leur feront voir que l'argile ne convient point à une terre tenace, que la craie n'amende pas non plus une terre calcaire, que la marne convient toujours dans un terrain pierreux, léger, ſablonneux ou graveleux, ainſi que dans un terroir trop meuble, &c.

Quand on veut engraiſſer un terrain par la marne, il faut expoſer cette terre à l'air par monceaux avant l'hiver; le ſoleil, la neige, les pluies, les gelées l'attendriſſent: au printems il faut écraſer au maillet cette marne, puis la diſtribuer également & en petite quantité ſur le terrain. Il faut encore laiſſer ces ſurfaces, ainſi multipliées, quelque tems expoſées à l'air, enſuite labourer pluſieurs fois à quinze jours d'intervalle, ſur-tout quand il a plu. Un tel engrais peut ſervir pour vingt & même pour trente ans. La terre produit peu la premiere année, elle rapporte davantage la ſeconde, la récolte eſt déjà bonne à la troiſieme année, & ainſi de ſuite. Il ne faut donc pas ſe rebuter d'abord, ni s'exempter pour cela de porter toutes les huit à dix années de bon fumier ſur ſon terrain. Tout démontre que les terres blanches conſervent les amendemens plus long tems que celles qui ſont colorées: les plantes s'y ſoutiennent très-bien, & ſouvent elles y grenent davantage. *Voyez* pour la maniere de marner les terres, ce qui eſt dit dans le *Corps complet d'Agriculture d'Angleterre* & dans celui de France; le *Dictionnaire des engrais*, inſéré dans le *Journal économique* de Leipſig, *tom. I & III.* On trouve auſſi dans le *Journal économique* de Saxe, la police du Roi de Pruſſe pour la maniere de marner les terres.

MAROLY. Oiſeau paſſager aſſez extraordinaire, & qu'on croit être originaire d'Afrique. Il eſt de la grandeur d'un aigle, & a la forme d'un oiſeau de proie; il a deux eſpeces d'oreilles d'une énorme grandeur, qui lui tombent ſur la gorge; le ſommet de ſa tête eſt élevé en pointe de diamant, & enrichi de plumes de différentes couleurs; celles de ſa tête & de ſes oreilles ſont d'une couleur tirant ſur le noir: il ſe nourrit du poiſſon qu'il trouve mort ſur le rivage de la mer, & bien ſou-

vent de ſerpens & de viperes. On pourroit lui donner le nom d'*aigle de mer*. Cet oiſeau fait ſon paſſage aux mois de Septembre & d'Octobre, plutôt que dans un autre tems. Les Perſans l'appellent *Pac*.

MARON ou SIMARRON. Nom donné à un Negre eſclave & fuyard, qui ſe trouvant accablé de travaux ou de punitions, s'échappe par-tout où il peut, dans les bois, dans les montagnes, dans les falaiſes, & autres lieux peu fréquentés, où il préfere la vie la plus miſérable à l'eſclavage. *Voyez à l'article* NEGRE.

MAROUCHIN. C'eſt le paſtel ou vouede de la plus mauvaiſe qualité.

MAROUETE. Nom donné au petit râle d'eau. *Voy.* RALE.

MAROUTE. *Voyez* CAMOMILLE.

MARQUIS D'ENCRE. Nom que quelques Modernes ont donné à un ſcarabée noir qu'on trouve ſur les fleurs: ſes fourreaux qui ne ſont point velus, ſont marqués de deux bandes jaune-noires ſur un fond jaune ou rouge, ce qui lui a fait donner le ſurnom de *livrée d'encre*. Le bout du ventre de l'inſecte n'eſt pas recouvert par les étuis.

MARRONIER. Eſpece de châtaignier cultivé. *Voyez à l'article* CHATAIGNIER.

Le MARRONIER A FLEURS ROUGES, *pavia*, eſt originaire de la Caroline; il s'éleve à la hauteur de quinze pieds; ſes fleurs ſont rouges; ſon fruit eſt brun, & le brou n'en eſt point épineux.

Le MARRONIER D'INDE, *hippocaſtanum vulgare*. Grand & bel arbre originaire des Indes, actuellement cultivé par toute l'Europe depuis cent cinquante ans, non pas à cauſe du fruit qu'il rapporte, mais à cauſe de l'ombre délicieuſe qu'il produit, & parce qu'il ſe cultive aiſément dans tous les terrains, & monte en arbre dans peu d'années. Cet arbre répand ſes rameaux fort au large; ſa tige eſt droite & fort groſſe. Dans la jeuneſſe de l'arbre ſon écorce eſt liſſe & cendrée; lorſqu'il eſt dans ſa force, elle devient brune & gercée. Ses feuilles ſont diſpoſées en main ouverte, cinq à cinq ou ſept à ſept ſur une queue longue, étroites par la baſe, dentelées en leurs bords, vertes & d'une ſaveur

amere. De l'extrémité des branches naiſſent pluſieurs rameaux qui portent chacun, dès la fin d'Avril, pluſieurs fleurs blanches ou purpurines à quatre ou cinq pétales, & accompagnées de pluſieurs étamines jaunes. A ces fleurs qui forment une grappe pyramidale, ſuccedent des fruits arrondis, épineux, qui s'ouvrent en deux ou trois parties, & qui renferment ſous leur brou une ou pluſieurs châtaignes oblongues, aſſez groſſes, mais qui n'ont point la pointe qu'on obſerve dans les châtaignes ordinaires & dans les marrons. Les amandes ou châtaignes du marronier d'Inde ne valent rien à manger; elles ſont ameres, âcres, aſtringentes. M. *Bon*, Préſident de Montpellier, a cependant trouvé le moyen de rendre ces marrons utiles pour la nourriture des beſtiaux & des volailles; il ſuffit de les préparer à la maniere des olives, pour les rendre bons à manger. Voyez les *Mémoires de l'Académie* & le *Journal économique*, *mois d'Octobre* 1751 *& mois de Septembre* 1757. Pluſieurs Maréchaux en font avaler aux chevaux pouſſifs. On a eſſayé d'en tirer parti pour la compoſition de certaines eſpeces de bougies, mais ſans un grand ſuccès; la lumiere en étoit triſte & ſombre. On en a tiré auſſi de l'amidon, de l'huile à brûler, de la poudre ſavonneuſe. Diverſes expériences, dit M. *Deleuze*, paroiſſent prouver que ce fruit pilé pourroit s'employer utilement pour le blanchiſſage du linge, pour le roui du chanvre, & dans les Manufactures comme un bon décraſſant: il contient un principe ſalin & ſavonneux. Les marrons d'Inde ſervent au chauffage des pauvres gens; les enfans s'amuſent quelquefois à faire avec ce fruit des reliefs & des ſculptures, dont le degré de perfection annonce l'adreſſe & le talent. Le bois du marronier brûle difficilement, mais ſa cendre fait une très-bonne leſſive.

Ce bois n'eſt pas ſujet à la vermoulure; il eſt blanc, tendre, mollaſſe & filandreux; il eſt de meilleur ſervice que le tilleul pour la gravure. On multiplie ce marronier en ſemant ſon marron. Il faut avoir ſoin de le tailler ſur les côtés dans la force de ſon âge; il acquiert aſſez facilement cette forme agréable, cet air de grandeur, qui ſe font remarquer dans la grande allée des

Tuileries à Paris. Quel beau ſpectacle que cet arbre chargé de ſes girandoles de fleurs!

MARROQUIN. Nom qu'on donne à la peau de bouc & de chevre préparée d'une maniere particuliere. *Voyez à la fin du mot* BOUC.

MARRUBE, *marrubium*. Plante qui a une odeur forte, & dont on diſtingue trois eſpeces principales; ſavoir, le *marrube blanc*, le *marrube noir* & le *marrube aquatique*; mais qui ſont d'autant de genres différens.

1°. Le MARRUBE BLANC, *praſſium album*, a la racine fibreuſe; ſes tiges ſont nombreuſes, hautes d'un pied, carrées, velues & branchues; garnies de feuilles oppoſées deux à deux à chaque nœud, ridées, arrondies, blanchâtres & crenelées inégalement. Ses fleurs, qui naiſſent en grand nombre autour de chaque nœud, ſont petites, blanches & verticillées. Leur calice eſt cylindrique, terminé par dix dents pointues & recourbées. Il leur ſuccede quatre ſemences oblongues.

Cette plante, qui eſt toute d'uſage, vient abondamment ſur le bord des grands chemins & des champs, dans des terres incultes & dans des décombres. Les feuilles ſont ameres, aſtringentes, & ont une odeur fort pénétrante; c'eſt un des principaux remedes dans l'aſthme humoral, dans les maladies chroniques, & pour la ſuppreſſion des regles & des lochies.

2°. Le MARRUBE NOIR ou BALOTE ou MARRUBE PUANT, *praſſium nigrum*, a la racine vivace, ligneuſe & fibrée: il en ſort pluſieurs tiges, hautes d'un pied & demi, fermes, carrées, velues, branchues, rougeâtres, garnies de feuilles oppoſées, velues, ſemblables à celles de l'ortie rouge, de couleur verte brunâtre, de différentes grandeurs, & d'une odeur très-déſagréable: ſes fleurs ſont également verticillées, de couleur rouge; leur levre ſupérieure eſt velue; leur calice eſt une campane à cinq angles, évaſée & pliſſée. Il leur ſuccede à chacune quatre ſemences oblongues, noirâtres & contenues dans une maniere de cornet qui a ſervi de calice à la fleur. Cette plante a l'odeur de l'ortie puante, elle naît ſur les décombres & le long des haies. On ne ſe ſert guere de cette plante qu'extérieurement,

à cauſe de ſon odeur fétide, & de ſa ſaveur déſagréable. On l'emploie pour déterger & réſoudre les tumeurs, pour guérir toutes les gales d'une mauvaiſe qualité, les dartres & les boutons.

3°. Le MARRUBE AQUATIQUE, *lycopus paluſtris.* On en diſtingue deux ſortes principales; l'une a les feuilles non velues (*glaber*), mais rudes & noirâtres; l'autre a les feuilles velues, (*villoſus*) blanches, rudes, crenelées, quelquefois laciniées. Toutes les deux ſont profondément découpées. Leur tige eſt carrée, dure, ridée, & croît à la hauteur d'un pied & demi. Les fleurs ſont petites, en gueule & verticillées, blanches, ne contenant que deux étamines, & ſuccédées de ſemences, menues & arrondies. Ces marrubes croiſſent dans les lieux aquatiques. On les eſtime propres pour arrêter les dyſſenteries. Cette plante employée avec de la couperoſe, eſt, dit-on, propre à donner une auſſi belle teinture noire que les noix de galle.

MARS. *Voyez le mot* PLANETE *& l'article* FER.

MARSEAU ou SAULE OSIER ou SAUSSELANGE. *Voyez à l'article* SAULE.

MARSOUIN. *Voyez ſon article au mot* BALEINE. Les Chinois donnent le nom de *chiang-chu* ou de *porc de riviere* à une eſpece de poiſſon qui reſſemble aſſez au *marſouin.*

MARTAGON, *lilium floribus reflexis montanum.* Eſpece de lis à petites fleurs qui vient d'un oignon jaune: il y a cependant des martagons de différentes couleurs, blancs, orangés, pourprés, &c. Les martagons, dit M. *Deleuze*, ſe diſtinguent des autres lis par leurs fleurs penchantes & dont les pétales ſont roulés en dehors. Le martagon de montagnes eſt à fleurs doubles, pointillées & à trois rangs; il demande la culture du lis, peu de ſoleil, & à être replanté ſitôt que ſes caïeux ſont détachés: ſes feuilles ſont verticillées. *Voyez* LYS.

MARTE, *martes abietum.* Cet animal reſſemble beaucoup à la fouine; cependant il a la tête plus groſſe & plus courte, les jambes plus longues, & par conſéquent il court plus aiſément qu'elle. Une marque diſtinctive des plus ſenſibles, c'eſt que la gorge de la

marte eſt jaune, au lieu que celle de la fouine eſt blanche; le poil de la marte eſt auſſi plus fin, plus fourni, & moins ſujet à tomber que celui de la fouine. Quelques perſonnes ont avancé que ces deux animaux étoient de la même eſpece, & qu'ils ſe mêloient dans l'accouplement: mais ce fait ne paroît pas prouvé; car on ne trouve point de métis qui viennent de leur accouplement.

La marte originaire du Nord, eſt naturelle à ce climat, & s'y trouve en ſi grand nombre, que l'on eſt étonné de la quantité de fourrures de cette eſpece que l'on y conſomme & que l'on en tire. Elle eſt au contraire en très-petit nombre dans les pays tempérés, & ne ſe trouve point dans les pays chauds; elle eſt auſſi rare en France, que la fouine y eſt commune. La marte parcourt les bois, & grimpe au-deſſus des arbres: elle vit de chaſſe, & détruit une prodigieuſe quantité d'oiſeaux, dont elle cherche les nids pour en ſucer les œufs; elle prend les écureuils & les mulots; elle mange auſſi du miel comme la fouine & le putois. Elle differe beaucoup de la fouine par la maniere dont elle ſe fait chaſſer: dès que celle-ci ſe ſent pourſuivie par un chien, elle s'enfuit promtement dans ſon grenier ou dans ſon trou. La marte au contraire ſe fait ſuivre long-tems par les chiens, avant de grimper ſur un arbre; elle ne ſe donne pas la peine de monter ſur les branches, elle ſe tient ſur la tige, & de là les regarde paſſer. La trace qu'elle laiſſe ſur la neige, paroît être celle d'une grande bête, parce qu'elle ne va qu'en ſautant, & qu'elle marque toujours de deux pieds à la fois.

La marte s'empare, pour mettre bas ſes petits, de ces nids que les écureuils font pour eux avec tant d'art, & elle ſe contente d'en élargir l'ouverture. Elle met bas au printems; ſa portée n'eſt que de deux ou trois petits, qu'elle nourrit d'œufs d'oiſeaux, & elle les mene enſuite à la chaſſe avec elle. Les oiſeaux connoiſſent ſi bien leurs ennemis, qu'ils font pour la marte comme pour le renard, le même petit cri d'avertiſſement. Une preuve que c'eſt la haine qui les anime plutôt que la crainte, dit M. *de Buffon*, c'eſt qu'ils les ſuivent aſſez loin, & qu'ils font ce cri contre tous les animaux ve-

races & carnaſſiers, tels que le loup, le chat ſauvage, la belette, & jamais contre le cerf, le chevreuil & le lievre.

Les martes ſont auſſi communes dans le Nord de l'Amérique, que dans le Nord de l'Europe & de l'Aſie: on en apporte beaucoup de fourrures du Canada; mais les plus magnifiques viennent du pays de Kamtſchatka, où les naturels mangent la chair de cet animal qu'ils trouvent délicieuſe.

Il ne faut pas confondre la marte dont nous parlons, avec la *marte zibeline*, qui eſt un autre animal, dont la fourrure eſt bien plus précieuſe. La zibeline eſt noire, la marte n'eſt que brune & jaune: *voyez* ZIBELINE. La partie de la peau qui eſt la plus eſtimée dans la marte, eſt celle qui eſt la plus brune, & qui s'étend tout le long du dos, juſqu'au bout de la queue.

MARTE DOMESTIQUE. C'eſt le nom que l'on donne ſouvent à la *fouine*. Voyez ce mot.

MARTE ZIBELINE. *Voyez* ZIBELINE.

MARTEAU. Nom donné à une coquille bivalve du genre des *huîtres*, & dont les replis, la longue queue & les deux parties d'enhaut, ont la figure d'un vrai marteau ou d'une petite enclume ou d'un T. L'extenſion de ſes bras un peu pliés & contournés l'a fait appeller *crucifix* chez les Hollandois: ſa couleur brune ou noire qui tire ſur le violet eſt aſſez diſtinguée ſur ſa robe. L'intérieur de cette coquille eſt brillant & nacré. Malgré la bizarrerie des contours de ſes écailles, on eſt étonné de la juſteſſe avec laquelle elles ſe joignent; mais elle a cela de commun avec toutes les huîtres. Sa charniere ſe trouve dans le milieu de la valve inférieure, c'eſt une large dent triangulaire aplatie, chargée elle-même d'autres dents très-fines, qui s'engrenent dans les petites cavités de la valve oppoſée. Il y a encore une profonde échancrure dans les deux valves deſtinées à recevoir le ligament. Cette coquille nous vient des Indes. Nous avons vu un marteau tout blanc.

MARTEAU, *libella piſcis*. Animal de mer d'un aſpect horrible, fort redoutable aux Mariniers, & qu'on voit communément en Afrique: il porte en Amérique

le nom de *pantouflier :* on l'appelle auſſi *zygène*. C'eſt le *toibandalo* des Eſpagnols, & le *panapana* des Braſiliens.

Cet animal vorace eſt mis parmi les eſpeces de chien de mer ; ſa tête plate & difforme, s'étend des deux côtés, comme celle d'un marteau ; ſes yeux qui ſe trouvent placés aux deux extrémités, ſont ronds, grands, rouges, étincelans : en un mot leur mouvement a quelque choſe d'effrayant. Sa large gueule eſt armée de pluſieurs rangées de dents fort tranchantes : cette gueule eſt diſpoſée de maniere qu'elle n'eſt point embarraſſée par la longueur de ſon muſeau, comme l'eſt celle du requin : le corps eſt rond & ſe termine par une groſſe & forte queue. Il n'a point d'écailles, mais ſa peau eſt très-épaiſſe, marquée de taches, dure & rude comme celle du requin, mais d'un grain plus fin. Ses nageoires ſont grandes, fortes, & cartilagineuſes. Il s'élance ſur ſa proie avec une avidité extrême ; tout convient à ſa voracité, ſur-tout la chair humaine. Malgré ſa viteſſe, ſa force & la crainte du danger, les Negres l'attaquent volontiers, & le tuent fort adroitement, & avec d'autant plus de facilité qu'il eſt plus grand, parce qu'il ſe remue alors bien plus difficilement. On en voit de la grandeur des cétacées : il n'eſt pas rare d'en prendre dans la Méditerranée : on l'appelle à Marſeille *peſce jouziou*, *poiſſon juif*, à cauſe de ſa reſſemblance avec l'ornement de tête que les Juifs de Provence portoient anciennement. La chair du marteau eſt dure, & d'un goût déſagréable.

MARTEAU ou NIVEAU D'EAU DOUCE, *libella fluviatilis*. On donne ce nom à une ſorte d'inſecte qui a quelque reſſemblance avec le poiſſon de mer, dont il eſt mention ci-deſſus. Ce petit inſecte eſt de la forme d'un T ou d'un niveau ; il a trois pieds de chaque côté, ſa queue finit en trois pointes vertes : cette queue, ainſi que ſes pieds, lui ſervent à nager.

MARTIN PECHEUR ou MARTINET PECHEUR, ou ALCYON DES MODERNES. Nom donné à un genre d'oiſeau très-beau & dont on diſtingue pluſieurs eſpeces.

Le *martin pêcheur* dont nous parlons ici, ſe nomme en latin *ipſida noſtras aut alcedo fluviatilis*. C'eſt un

oiſeau qui peſe environ dix gros : il a à-peu-près un demi-pied de longueur, à prendre depuis le bout du bec, juſqu'au bout de la queue, & une envergure de dix à onze pouces, le bec gros, ordinairement droit, pointu, noirâtre & long de deux pouces, la bouche ſafranée en dedans : la tête eſt groſſe en proportion du corps, le cou court, le menton & le milieu du ventre blancs avec quelque mélange de roux cannelle ; le bas du ventre & le deſſous des ailes rouſſâtres ; la poitrine d'un rouge de cuivre luiſant avec les extrémités des plumes d'un bleu verdâtre ſale. Il eſt orné d'une très-belle couleur d'un bleu clair argenté & éblouiſſant ſur tout le dos : on y remarque cependant des lignes de noir nuancé. Le ſommet de la tête eſt d'un noir verdâtre, quelquefois doré ; avec des taches bleues en travers. Le grand pennage eſt auſſi d'une couleur bleue verdâtre ; la queue eſt communément courte, & d'un bleu obſcur ; les jambes ſont menues, courtes, noirâtres par devant & rougeâtres par derriere, cachées dans les plumes juſqu'aux genouilleres, terminées par quatre doigts longs, trois antérieurs & un poſtérieur, (le doigt externe eſt le plus long, ce qui conſtitue le caractere de ce genre d'oiſeaux), adhérens les uns aux autres juſqu'à la deuxieme ou troiſieme articulation aſſez diſtantes, de façon que la plante du pied s'y montre large & applatie. *Belon* dit qu'on lui donne le ſurnom de *pêcheur*, pour ne pas le confondre avec une eſpece d'hirondelle nommée auſſi *martinet*, & qui fait ſon nid au bord de l'eau, comme le martinet pêcheur.

Lorſque cet oiſeau (le mâle avec ſa femelle) trouve un lieu commode ſur le bord de quelque riviere, d'un canal, d'un vivier, où il y a un trou creuſé de plus de deux pieds de profondeur, ſoit par des rats d'eau, ou par des racines d'aune, ou par l'eau même, il s'y établit & y couve ; il ne quitte pas même ce lieu quand on lui déniche ſes petits : il donne à ſon nid une figure ronde, & il en place l'entrée ſur un petit angle éminent. Sa ponte eſt de quatre œufs, & ſouvent il la renouvelle trois fois par an. Comme il nourrit ſes petits de poiſſons qu'il ſaiſit avec adreſſe en raſant la ſurface

de l'eau, la Nature a donné à cet oiſeau un avantage ſingulier; quand ils en ont digéré la chair, les arêtes, les écailles, les épines, les nageoires, demeurent entieres & en pelote dans leur eſtomac, & ils les revomiſſent dans leur nid en une petite maſſe ronde, comme un oiſeau de proie rend la curée des os & des plumes de l'oiſeau qu'il a mangé.

Quoique cet alcyon ſe nourriſſe de bon poiſſon, cependant on ne mange point ſa chair: lorſque les payſans le dénichent, il le font ſécher, moins à cauſe de la beauté raviſſante de ſon plumage, que parce qu'ils pretendent que cet oiſeau conſervé dans un garde-meuble, en éloigne les teignes & toutes ſortes d'inſectes nuiſibles. Sa chair, diſent-ils, eſt incorruptible, mais j'ai malheureuſement des preuves du contraire; car tous ceux que javois fait préparer, & que javois diſtribués dans ma collection d'oiſeaux, ont été attaqués par les teignes. Toutes les autres propriétés qu'on aſſigne à cet oiſeau, ne ſont pas moins fabuleuſes.

Le *martin pêcheur* ne poſe preſque point à terre, non plus que le pivert, parce que ſes jambes ſont trop courtes. La femelle eſt un peu moins belle & moins groſſe que le mâle: tous les deux s'aiment tendrement, & ſont très-fideles l'un à l'autre; pendant la couvaiſon le mâle ne ceſſe d'aller à la picorée & de l'apporter à ſa femelle, ainſi qu'à ſes enfans nouvellement nés.

Il y a peu d'oiſeaux à qui l'on ait donné autant de noms qu'à celui-ci: on l'a nommé *alcyon*, *tartarin*, *oiſeau de glace*, *oiſeau de St. Martin*, *pêcheur du Roi*, *drapier* ou *artre*, *monnier*, *pivert d'eau*, *pêche-veron*, *merle bleu & d'eau* ou *merlet-pêcheret*, *virevent* ou le *puant* des matelots. Des perſonnes font ſécher le cœur de cet oiſeau, l'enferment dans un ſachet & le pendent au cou des enfans, dans l'eſpérance de les préſerver de l'épilepſie: la graiſſe du martinet eſt rouſſe.

L'on voit dans les Cabinets des Ornithologiſtes d'autres eſpeces de martin-pêcheur qui ſe trouvent à Smyrne, à la Caroline, à Bengale, &c. celui de Madagaſcar eſt de la plus grande beauté, ainſi que celui du Mexique dont la tête eſt huppée; ſa queue & ſes ailes ſont rayées de bleu & blanc; ſon ventre eſt de couleur

aurore. Le martin-pêcheur à collier des Indes, *ipſida Indica torquata*, eſt très-agréable à la vue.

MARTINET, *hirundo agreſtis Plinii ſive ruſtica*. Eſpece d'hirondelle qui a la gorge & le ventre blancs & le dos noirâtre : *voyez l'article* HIRONDELLE.

MARUM, *marum*, eſt le nom que l'on donne à deux genres de plantes, dont l'une eſt le vrai marum ou *marum de Cortuſus*, & l'autre eſt le *marum-maſtic*.

Le VRAI MARUM ou MARJOLAINE DE CRETE, *marum Cortuſi*, eſt une plante aromatique de la famille des chamædris ; c'eſt le *chamædris maritima, incana fruteſcens ; foliis lanceolatis* de *Tournefort*. Nous l'avons rencontrée en abondance dans la Provence, notamment aux îles d'Hyeres, dans celle qui eſt appelée Porte-Croz, autour de Toulon, & dans les environs de Graſſe. Elle eſt de la hauteur d'un pied : ſa racine eſt fibreuſe ; ſes tiges ſont ligneuſes, blanches & velues comme celles du thym. Ses feuilles ſont ſemblables à un fer de lance, approchantes de celles du ſerpolet, un peu cotonneuſes, d'une ſaveur fort âcre, & d'une odeur fort aromatique ; étant froiſſées, elles font ſouvent éternuer. Ses fleurs qui ſont entiérement ſemblables à celles de la germandrée, naiſſent des aiſſelles des feuilles ; elles ſont purpurines : il leur ſuccede à chacune quatre ſemences arrondies, renfermées dans une capſule qui ſervoit de calice à la fleur.

On cultive auſſi cette plante dans nos jardins ; mais on eſt obligé de l'environner d'une cage ou de petits cerceaux de fer, à cauſe de ſon odeur qui attire les chats de toutes parts. Elle les rend comme inſenſés & brûlés du feu de la lubricité : de ſorte qu'ils mordent le marum, ſe roulent deſſus, l'humectent de beaucoup de ſalive & même de leur ſemence.

Ce marum qui croît dans les pays méridionaux, ne nous parvient qu'entiérement deſſéché. Cette plante étant diſtillée avec de l'eau comme les autres plantes aromatiques, fournit beaucoup d'huile eſſentielle qui tient en Hollande un des premiers rangs parmi les céphaliques, les carminatifs, les antiſcorbutiques, les antiparalytiques & les remedes utérins. La poudre ou l'infuſion du marum produit, quoique plus lentement,

ces mêmes effets ; elle excite prodigieuſement à l'amour, & convient ſinguliérement dans la máladie des nerfs : nous avons l'expérience de cette derniere propriété ſur nous-mêmes.

La poudre de marum mêlée & priſe par le nez avec le tabac, fortifie & purge le cerveau, & rétablit l'odorat.

Le MARUM MASTIC, *marum maſtich*, *thymbra Hiſpanica majoranæ folio* eſt doué d'une odeur aſſez déſagréable ; il vient de lui-même dans les pays chauds : nous l'avons rencontré dans une terre ſeche & pierreuſe à l'adoſſement Sud du Canigou dans les Pyrenées. Pluſieurs particuliers en Eſpagne le cultivent volontiers dans leurs jardins. Cette eſpece de marum eſt une petite plante ligneuſe comme la marjolaine, très-ramifiée & haute de deux pieds : ſes racines ſont ligneuſes & fibrées. ſes feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du ſerpolet, d'une ſaveur âcre & d'une odeur de maſtic ; près du ſommet des rameaux ſont de petites têtes cotonneuſes, qui les embraſſent en maniere d'anneaux ; il en ſort de petites fleurs blanchâtres, ſemblables, ainſi que les graines, à celles du thym.

On attribue à cette ſorte de *marum* les mêmes vertus qu'au précédent ; mais on en fait plus rarement uſage : on préfere même la premiere eſpece dans la diſpenſation des trochiſques d'*Hédicroi*, qui entrent dans la grande thériaque.

MASAPUTE. *Voyez* SERVAL.

MASCARET ou BARRE. Se dit du reflux ou de la premiere pointe du flot qui proche de l'embouchure des rivieres fait remonter le courant & le repouſſe vers ſa ſource. *Voyez à l'article* MER.

MASLAC. *Voyez* BANGUE.

MASQUAPENNE, eſt une racine de la Virginie qui eſt rouge comme du ſang, & dont le ſuc ſert aux habitans pour peindre leurs armes & leurs meubles. Nous ne ſavons à quelle ſorte d'arbre cette racine appartient.

MASSE AU BEDEAU. *Voyez* ROQUETTE DES CHAMPS.

MASSE D'EAU. *Voyez à l'article* ROSEAU.

MASSICOT, eſt une chaux de plomb d'une couleur jaune, & d'uſage en peinture *Voyez* PLOMB.

MASSUE DES SAUVAGES DE L'AMÉRIQUE *Voyez* MABOUJA.

MASTIC: *voyez au mot* LENTISQUE. On trouve chez les Epiciers une matiere pierreuſe que l'on appelle *colle à pierre* ou *gros maſtic*: c'eſt un compoſé de brique réduite en poudre & incorporée dans de la poix réſine & de la cire ou de la colle forte liquefiées. On joint à ce mélange quelque couleur qui convienne à l'uſage que l'on en veut faire. Ce maſtic ſert à rejoindre les marbres caſſés ou écorchés: on l'emploie auſſi pour remplir les crevaſſes des gouttieres. Les Lapidaires s'en ſervent auſſi pour tenir les pierres quand ils les taillent.

MATAGESSE. C'eſt la *pie-grieche*. Voyez ce mot.

MATE. *Voyez* THÉ DU PARAGUAY.

MATETÉ *Voyez à l'article* MANIHOT.

MATO. Eſpece de mangouſtan ſauvage de l'Amérique, moins beau que celui des Indes Orientales. *Voyez* MANGOUSTAN.

MATRICAIRE ou ESPARGOUTTE, *matricaria*, eſt une plante qui croît en terre graſſe dans les jardins & dans les terres fortes des champs. Sa racine eſt blanche & fibreuſe: elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, groſſes, roides, cannelées; remplies d'une moelle fongueuſe. Ses feuilles ſont nombreuſes, d'un vert gai, d'une odeur forte, placées ſans ordre, compoſées & très-découpées. Ses fleurs naiſſent par bouquets aux ſommités des branches, & ſont radiées comme celles de la camomille: le calice eſt hémiſphérique, formé de pluſieurs rangs d'écailles à rebord membraneux: le placenta eſt ras; il ſuccede à ces fleurs des ſemences oblongues, cannelées & ſans aigrettes.

Toute cette plante a une odeur forte, déſagréable, & tient un rang diſtingué parmi les hyſtériques: elle eſt ſur-tout recommandée pour les lochies retardées, & les regles douloureuſes: elle produit utilement tout ce que les amers & les carminatifs peuvent procurer. Son ſuc exprimé chaſſe les vers. La matricaire, ainſi que la maroute, eſt un bon préſervatif contre l'ap-

proche des abeilles & des couſins; car ces inſectes n'en peuvent ſupporter l'odeur: ainſi les perſonnes pléthoriques, qui ſont ſujettes à la viſite de ces importuns, feront très-bien de ſe munir d'un bouquet de cette plante, lorſqu'elles ſe promeneront dans les jardins. La matricaire eſt une des quatre fleurs carminatives. L'infuſion de cette plante paroît être très-ſalutaire dans les maladies des bêtes à cornes, & lorſqu'elles ont de la diſpoſition à être attaquées de pourriture.

MATRICE, *matrices*. On donne ce nom aux enveloppes des criſtaux & d'autres pierres, & à celles des minéraux & des métaux: on le donne auſſi à cette partie charnue des femelles des animaux vivipares, laquelle eſt deſtinée par la Nature à recevoir, à élaborer, à perfectionner, ou tout au moins à retenir & à loger la matiere ſéminale. *Voyez* ces détails ſur la conception, & de quelle maniere l'enfant ſe nourrit dans la matrice juſqu'au tems de la délivrance, à la ſuite du mot HOMME.

Les *matrices métalliques* qui renferment les minieres des métaux, ſont ordinairement des corps pierreux ou ſolides, & qui paroiſſent être le laboratoire ſouterrain où ſe combinent les métaux, tant purs que minéraliſés. *Hoffman* prétend que ces matrices exiſtoient avant la formation des métaux qui s'y ſont préparés & logés. *Stahl* doute de cette préexiſtence, parce que ces matrices, ſelon lui, ſont trop compactes pour pouvoir être pénétrées par les exhalaiſons ou vapeurs minérales, qui doivent les féconder en les pénétrant. Peut-être étoient-elles plus poreuſes & moins dures avant que d'avoir été pénétrées par les vapeurs, & remplies des filtrations minérales. M. *Bertrand* dit que les matrices les plus ordinaires des métaux ſont des foſſiles & des minéraux qui ont déjà des parties élémentaires des métaux: il y a, dit-il, des matrices générales, comme il y en a de particulieres.

Les générales ſont les fentes & les filons qui croiſent les couches de roche des montagnes: *voyez les mots* FENTES & FILONS.

Les ſalbandes ou liſieres qui ſoutiennent les filons, doivent encore être enviſagées comme autant de ma-

trices. Là ſe dépoſent peu-à-peu les molécules métalliques qui circulent avec les vapeurs humides, ou qui s'élevent par les exhalaiſons ſouterraines. Les liſieres les plus molles, comme le ſpath, dit toujours *M. Bertrand*, étant les plus pénétrables, deviennent auſſi ordinairement les plus riches en métaux. Si les liſieres ſont dures, comme le quartz, la pierre de corne, les criſtaux de montagne, alors les particules métalliques ſont entraînées ailleurs, ou bien elles s'attachent à la ſurface des corps moins pénétrables. Peut-être y a-t-il de certaines terres ou pierres qui ſont plus diſpoſées à recevoir telle ou telle eſpece de métal; ce qui produiroit alors des matrices particulieres. Ces matrices ſont ſouvent molles & peu compactes avant de recevoir les exhalaiſons: elles ſe durciſſent concurremment avec les particules métalliques. Ces matrices paroiſſent aux Minéralogiſtes très-utiles pour la formation & conſervation des métaux, parce qu'elle les retiennent dans leur ſein, & les préſervent de l'action de l'air, de l'eau & de la chaleur; moyens ſuffiſans pour décompoſer, altérer & enlever la mine: enfin ces matrices ſervent ſouvent d'intermede pour la fonte & purification des métaux mêmes. Sur la formation des mines ou métaux, on peut conſulter *Stahl* dans ſon *Specimen Becherianum; Neumann* dans ſa *Chimie pharmaceutique; Henckel* dans pluſieurs Ecrits; *Hoffmann* dans ſa *Diſſertation ſur les matrices des métaux*, *Lehmann* dans ſes *Traités de Phyſique*, *d'Hiſtoire Naturelle* &c. *Agricola* & *Kœnig* ont encore dit quelque choſe de ſatisfaiſant ſur cette matiere.

MATTE: *Voyez* THÉ DU PARAGUAY. Les Métallurgiſtes donnent auſſi le nom de *matte* à la ſubſtance métallique encore chargée de ſoufre, demi-minéraliſée, qu'on retire des premieres fontes d'une mine qui a été traitée dans le fourneau de fuſion. La matte crue eſt le *rohſtein* des Allemands. Le travail de la mine de cuivre & de plomb en fournit des exemples, *voyez* CUIVRE & *l'article* MINES.

MATUMA. Très-grand & beau ſerpent d'eau douce du Bréſil, mais très-vorace & très-dangereux pour les hommes & les brutes.

MAUBECHE, *callydris*. Oiſeau du genre du bécaſſeau & dont on diſtingue quatre eſpeces. La premiere, de la groſſeur du chevalier, a le deſſus du corps d'un brun noirâtre, bordé de marron clair; c'eſt la *maubéche vulgaire*. La ſeconde, un peu moins groſſe, eſt en deſſus d'un cendré brun, tacheté de noir & de roux, avec des bords blancs au croupion; c'eſt la *maubéche tachetée*. La troiſieme eſt griſe avec des bords d'un gris blanchâtre; c'eſt la *grande maubéche griſe*. La quatrieme, beaucoup plus petite que la précédente, eſt également griſe, avec de petites taches noires, excepté la partie antérieure de la tête, les joues & le deſſous du corps qui ſont d'un blanc de neige. Ces oiſeaux vivent en troupe & habitent ou fréquentent trés-ſouvent les rivages, ſur-tout le bord des lacs & des marais.

MAURELLE: *voyez à l'article* TOURNESOL.

MAURET ou MYRTILLE: *voyez* AIRELLE.

MAUVE, *malva*. Plante dont on diſtingue cinq eſpeces, ſavoir, la *mauve*, la *petite mauve*, la *mauve de jardin* ou la *roſe d'outre-mer*, la *mauve de mer* ou *en arbre*, & la *mauve ſauvage*.

Ce genre de plantes, dit M. *Deleuze*, ſe diſtingue des autres genres de l'ordre des malvacées en ce que la fleur a deux calices, dont l'intérieur eſt ſimple & un peu refendu en cinq pointes, & l'extérieur compoſé de trois petites feuilles étroites; le fruit eſt formé de pluſieurs capſules monoſpermes, réunies en diſque autour d'un pivot.

La GRANDE MAUVE, *malva vulgaris flore majore*, eſt une plante qui vient d'elle-même le long des haies & des chemins, dans les lieux incultes & ſur les décombres. Sa racine eſt ſimple, blanche, peu fibreuſe; plongée ſi profondément dans la terre, qu'on a peine à l'en arracher; d'une ſaveur douce & viſqueuſe. Elle pouſſe pluſieurs tiges hautes d'un pied & demi ou environ, rondes, velues, remplies de moelle, branchues, & de la groſſeur du petit doigt. La plupart ſont couchées à terre. Ses feuilles ſont preſque rondes, un peu découpées, couvertes d'un petit duvet, crenelées à leur bord, & verdâtres. Ses fleurs ſortent des aiſelles

des

des feuilles, formées en cloche, d'une couleur blanchâtre, mêlée de purpurin. A cette fleur succéde un fruit applati, orbiculaire, d'un goût fade & visqueux : il renferme des semences menues, qui ont la figure d'un petit rein.

La PETITE MAUVE, *malva vulgaris, flore minore*. Toutes les parties de cette plante sont plus petites que celles de la précédente : elle rampe davantage à terre ; ses feuilles sont moins découpées & plus rondes : elle croît communément en terre grasse, dans les mêmes endroits que l'autre mauve. Toutes les deux sont d'usage en médecine : elles contiennent un suc mucilagineux, d'où dépend leur principale vertu adoucissante.

La mauve étoit autrefois d'un grand usage parmi les alimens : elle tenoit presque le premier rang dans les tables ; mais aujourd'hui elle est bannie des cuisines, & reléguée dans les boutiques des Apoticaires. Il y a cependant encore quelques personnes qui, au printems, mangent au commencement de leur repas les têtes & les jeunes pousses de la mauve avec de l'huile & du vinaigre, comme les asperges, afin d'avoir le ventre libre. L'une & l'autre mauve humectent, calment, lâchent les urines. La mauve est la premiere des *quatre plantes émollientes*, qui sont la *mauve*, la *guimauve*, la *violette noire* & l'*acanthe*. Toutes sont également utiles en cataplasme & en lavement. La décoction des feuilles de mauve calme les inflammations des reins, de la vessie, de la matrice & des conduits urinaires.

La MAUVE DE JARDIN, ou ROSE D'OUTREMER, ou PASSE-ROSE, ou ROSE TREMIERE, *malva rosea*. C'est l'*acea rosea* de LINN. M. *Deleuze* dit qu'on en fait un genre différent de celui de la mauve, parce que son calice extérieur est formé de six feuilles. On la cultive dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur. On en fait des allées & des avenues qui font un effet charmant. Sa racine est longue, blanche & mucilagineuse. Sa tige s'éleve à la hauteur d'un arbrisseau : elle est grosse, droite, ferme & velue, un peu branchue. Ses feuilles sont larges, arrondies, velues, dentelées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous. Ses fleurs sont

belles, amples, faites comme celles de la mauve commune, mais grandes comme des roſes, tantôt ſimples, tantôt doubles, communément d'un rouge incarnat, mêlé de blanc: il y en a auſſi de blanches, de jaunes, d'orangées, de couleur de lilas, de roſes, de couleur paille, & qui ornent les parterres. Elles laiſſent après elles un fruit aplati, comme une paſtille.

Les fleurs de cette plante, bouillies dans le lait, font un excellent gargariſme anodin, pour les maladies des amygdales & de la gorge: le reſte de la plante eſt vulnéraire & aſtringent.

La MAUVE EN ARBRE ou MAUVE DE MER, *malva arborea*, eſt une eſpece d'arbriſſeau que M. *Linnæus* déſigne ſous le nom de *lavatera arborea*, & qu'on cultive auſſi dans les jardins. M. *Deleuze* dit qu'on le ſépare auſſi du genre des mauves, principalement parce que le calice extérieur eſt d'une ſeule piece à trois lobes. Sa tige eſt groſſe, forte, affermie dans la terre par pluſieurs groſſes fibres. Ses feuilles ſont grandes, arrondies, ſemblables à celles de la mauve commune, molles au toucher comme celles de la guimauve. Ses fleurs ſont d'une belle couleur rouge, pareilles à celles des mauves ordinaires. Il leur ſuccede de grands fruits aplatis, comme dans les autres eſpeces de mauves. Ses feuilles & ſes fleurs ſont adouciſſantes & émollientes.

La MAUVE SAUVAGE ou ALCÉE, *alcea vulgaris*. Cette plante qui croit communement dans les champs, differe de la guimauve & de la mauve par la découpure de ſes feuilles. Sa racine eſt blanche & ligneuſe: ſes tiges ſont nombreuſes, hautes de deux pieds & demi: ſes feuilles ſont découpées profondément, de couleur verte-brune, & velues ſur le revers. Les fleurs naiſſent ſolitaires, ſemblables à celles de la mauve, de couleur de chair: il leur ſuccede des graines noires & velues.

On n'emploie les feuilles & la racine de cette plante qu'au défaut de la mauve. Les vertus ſont à-peu-près les mêmes. La mauve ſauvage convient cependant mieux dans les dyſſenteries épidémiques. M. *Haller* dit qu'elle paſſe à la campagne pour un remede ophthalmique, capable de retarder l'accroiſſement de la cataracte.

Il y a auſſi la MAUVE FRISÉE, *malva foliis criſpis.* Quant à la mauve des Indes, *voyez* FAUSSE GUIMAUVE.

La MAUVE DES JUIFS eſt le *corchore.* Voyez ce mot.

MAUVE. *Voyez* MOUETTE.

MAUVIETTE. On donne ce nom à une eſpece d'alouette graſſe, & celui de *mauvis*, à une eſpece de petite grive, ou de grive de gui que tout le monde connoît à cauſe du goût délicieux de ſa chair, de ſon gazouillement, &c. *Voyez* GRIVE & ALOUETTE.

MAYENNE. *Voyez* MÉLONGENE.

MAYPOURI ou MANIPOURI. *Voyez* TAPIR.

MAZAME. M. *de Buffon* dit que dans la Langue Mexicaine c'étoit là le nom du genre entier des *cerfs*, des *daims* & des *chevreuils*. *Hernandez*, *Recchi* & *Fernandez* qui nous ont tranſmis ce nom, ont diſtingué deux eſpeces de mazames toutes deux communes au Mexique & dans la Nouvelle Eſpagne. Ils donnent le nom ſimple de *mazame* à l'eſpece qui eſt la plus grande & porte un bois ſemblable à celui du chevreuil d'Europe, c'eſt-à-dire un bois de ſix à ſept pouces de longueur, dont l'extrêmité eſt diviſée en deux pointes, & qui n'a qu'un ſeul andouiller à la partie moyenne du merrain. La ſeconde eſpece eſt plus petite, appelée *temamaçane*, & ne porte qu'un bois ſimple & ſans andouillers, comme celui d'un daguet. La mazame paroît à M. *de Buffon* un chevreuil ſemblable au nôtre, & le ſecond n'en être qu'une variété. Ce même Hiſtorien prétend que ces deux animaux du Mexique ſont les mêmes que le *cuguacu-apara* & le *cuguacu-été* du Bréſil, & qu'à Cayenne le premier ſe nomme *cariacou* ou *biche des bois*; & le ſecond, *petit cariacou* ou *biche des paletuviers*.

MÉANDRITE, *meandrites aut corrallites undulatus.* C'eſt une ſorte de polypier dur, ordinairement orbiculaire, & qui eſt marqué par des tortuoſités vermiculaires & des concavités irrégulieres. Il y en a qui reſſemblent à des éponges, d'autres à un cerveau humain. Le méandrite ſe diſtingue facilement de tout autre polypier, ſoit par ſa forme ſinguliere, ſoit parce qu'il n'eſt ni liſſe, ni étoilé, ni poreux, ni compoſé de tubulaires; il eſt pro-

fondément ſillonné de différentes manieres. Ses anfractuoſités plus ou moins multipliées ſur la ſurface & aux extrémités, & qui imitent les vagues de la mer, lui ſont propres, c'eſt-à-dire, qu'elles ſont continuité de charpente. On donne particuliérement le nom de *méandrite* à celui qui eſt formé de tortuoſités, en forme de vermiſſeaux, ou d'ondes, ou de vagues: on appelle *mancandrite*, celui dont les tortuoſités ſont pointues, dont les côtés & les interſtices ſont profondément rayés & ſillonnés. Celui qui eſt avec des tortuoſités & des ſinuoſités plus petites, mais en forme de feuilles de jonc, s'appelle *jonc coralloïde;* celui à qui les tortuoſités ou anfractuoſités tuberculeuſes donnent la figure d'un cerveau, s'appelle *cérébrite:* le polype vivant occupe la ſuperficie comme dans les madrépores: *voyez* CORAIL & MADRÉPORE. Il n'eſt cependant pas rare de trouver des méandrites liſſes & unis, leurs pores ayant été remplis par une matiere pierreuſe, accidentelle, pendant leur ſéjour en terre. On trouve des méandrites pétrifiés.

MÉAR. Les Negres du Cap Vert en Afrique donnent ce nom à un poiſſon de la grandeur & à-peu-près de la figure de la morue. Il eſt un peu plus épais, mais il prend le ſel de même: on en mange beaucoup dans le pays.

MECHOACHAN, *mechoacanna.* On donne ce nom & ceux de *rhubarbe blanche* ou de *ſcammonée d'Amérique*, à une racine blanchâtre qui ſe carie facilement, & qui a de la peine à conſerver ſa vertu pendant trois ans. Dans le commerce, cette racine eſt en morceaux ou tranches ſeches, blanchâtres, d'une ſubſtance un peu mollaſſe, un peu fibrée, d'un goût douceâtre, avec une certaine âcreté, qui ne ſe fait pas ſentir d'abord, mais qui excite quelquefois le vomiſſement. Elle eſt différente de la racine de brionne avec laquelle on l'a quelquefois confondue, en ce qu'elle eſt compacte & qu'elle n'eſt pas fongueuſe, ni amere ni puante. On l'appelle *mechoachan*, du nom d'une Province de l'Amérique Méridionale, où les Eſpagnols l'ont d'abord trouvée: on en apporte auſſi de pluſieurs autres pays

circonvoiſins, comme de Nicaragua, de Quito & du Bréſil où elle naît.

M. Geoffroi, (*Mat. Méd.*,) dit que cette racine n'eſt connue que depuis l'année 1524, où *Nicolas Monard* la mit en uſage. *Marcgrave* a été le premier qui a reconnu que la plante du *mechoachan* eſt une eſpece de *liſeron d'Amérique*, appelé en latin, *convolvulus Americanus*, *mechoanna dictus*, chez les Indiens du Para *jonqui*, & chez les Braſiliens, *jetucu*. Cette racine eſt ſouvent branchue : étant verte, elle eſt fort groſſe & a un pied de longueur : elle eſt brune en dehors, blanche en dedans, laiteuſe & réſineuſe. Elle pouſſe des tiges ſarmenteuſes & rampantes, anguleuſes, laiteuſes & garnies de feuilles alternes, vertes, & de la figure d'un cœur : les fleurs ſont d'une ſeule piece en forme de cloche, de couleur de chair pâle, purpurines intérieurement. Les fruits ſont noirâtres, triangulaires & de la groſſeur d'un pois.

Les habitans du Bréſil ramaſſent ces racines au printems, les coupent en tranches ou circulaires ou oblongues, puis les enfilent pour les faire ſécher. Ayant ôté l'écorce de cette racine, ils l'expriment dans une étoffe, & ils font ſécher ce qui ſe précipite au fond de la liqueur après quelques heures : c'eſt ce qu'on appelle *lait* ou *fécule de méchoachan*.

Avant que l'on ſût que la vertu purgative de cette racine ſe perd par l'ébullition, on l'eſtimoit fort ; mais on lui a ſubſtitué le *jalap*, qui eſt auſſi une eſpece de *liſeron d'Amérique*, qui agit moins lentement & à plus petite doſe. *Voyez* JALAP *à l'article* BELLE DE NUIT.

Ainſi la réputation du méchoachan a beaucoup diminué. Au reſte, il n'eſt point déſagréable ; il purge doucement & ſans danger les humeurs épaiſſes, viſqueuſes & ſéreuſes de la tête, de la poitrine & des articulations ; il convient en ſubſtance dans la goutte, les écrouelles, les maladies vénériennes & dans l'hydropiſie : on le prend ſoit en ſubſtance, (en poudre) ſoit infuſé dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur convenable que l'on évite de faire bouillir. Le méchoachan qu'on récolte quelquefois en Provence, a beaucoup moins de vertu que celui d'Amérique.

Il paroît que le *méchuacanica*, dont *Hernandez* a parlé ſous le nom de *tacuache*, eſt différent de notre méchoachan ordinaire, en ce que cette racine brûle auſſi-tôt la gorge, & que le méchoachan eſt preſque inſipide.

MECHOACHAN DU CANADA. *Voyez* MORELLE A GRAPPES.

MÉCONITES. On donne ce nom à une pierre calcaire ordinairement grisâtre ou blanchâtre, qui ſemble formée de l'aſſemblage de petites pierres arrondies, groſſes comme des œufs de poiſſon ou des graines de pavot: on la nomme quelquefois *pierre ovaire*.

MÉCONIUM ou MŒCONIUM. On donne ce nom à deux ſubſtances differentes; l'une eſt l'*opium d'Angleterre* que l'on fait dans ce pays, en faiſant bouillir les têtes de pavot (en Turquie le *méconium* eſt un extrait tiré par expreſſion de toutes les parties de la plante pilées enſemble: *voyez à l'article* PAVOT). L'autre eſt une ſubſtance excrémenteuſe, ſans mauvaiſe odeur, que rend l'enfant immédiatement après ſa naiſſance.

MÉDAILLE. *Voyez* BULBONACH.

MÉDAILLES. Les cabinets de quantité d'amateurs offrent aux Curieux des collections de *médailles* & de *monnoies*.

Les médailles méritent l'attention de ceux qui veulent connoître les faſtes, les époques, les événemens, en un mot approfondir ce que l'Hiſtoire, la Chronologie & la Géographie renferment de plus curieux & de plus intéreſſant. Dans les ſiecles d'ignorance où il n'étoit pour ainſi dire pas permis de ſavoir lire ni écrire, il n'y avoit ni Princes, ni Grands qui ne ſe piquât d'avoir des médailles. On comptoit dans les Pays-Bas près de deux cents cabinets de médailles, cent ſoixante-quinze en Allemagne, plus de trois cents quatre-vingt en Italie, & environ deux cents en France. On ſait qu'Alphonſe Roi d'Arragon & de Naples en 1450, en forma une ſuite, qu'il faiſoit porter par-tout avec lui dans une caſſette d'ivoire. Ce Monarque avouoit que la vue de ces monumens étoit pour lui un puiſſant aiguillon qui l'excitoit à imiter les vertus de ceux dont

il poſſédoit l'image. Le goût & la connoiſſance des médailles ſe ſont bien perfectionnés depuis la renaiſſance des lettres & des ſciences : cette connoiſſance s'étendra encore plus chez nos neveux, parce que dans le laps du tems, dans la ſuite des ſiecles, les faits mémorables ſe multiplieront ; & il faut convenir que ſi l'Hiſtoire tire des médailles tant de lumieres & de certitude, quelquefois auſſi les médailles tirent de l'hiſtoire leur explication, en ſorte qu'elles ſe prêtent un mutuel ſecours. L'hiſtoire eſt le commentaire des médailles, comme les médailles ſont le flambeau de l'hiſtoire. L'Egypte, la Grece & Rome n'ont rien fait de conſidérable, ſoit dans la paix, ſoit dans la guerre, dont les médailles ne nous retracent le ſouvenir. Ce ſont les médailles qui nous repréſentent ſi exactement les Divinités que les Egyptiens, les Grecs & les Romains adoroient, les fonctions myſtérieuſes de leurs Religions, les ſtatuts, les autels, les temples & tous les inſtrumens dont ils ſe ſervoient dans leurs ſacrifices. On y voit les arcs de triomphe, les portiques, les théâtres, les amphithéâtres, les cirques, les coliſées, les obéliſques, les colonnes hiſtoriques, & tant d'autres édifices dont la beauté nous ſeroit inconnue, ſans la repréſentation que l'on en trouve ſur les médailles. On y découvre ce que les Anciens faiſoient pour gagner le cœur des peuples, comme ſont l'établiſſement des Colonies, l'adnumération des tribus, l'abolition des impôts, les ſpectacles, les combats des animaux, les jeux ſéculaires, les ports de mer, les aqueducs, les ponts, les marchés, les congiaires & les autres libéralités des Empereurs ; elles indiquent le commencement de leur regne, la naiſſance de leurs enfans, les adoptions, la création des Céſars, les funérailles, les apothéoſes, & enfin une infinité de choſes que l'on apprend plus ſurement que par les livres. Enfin quand il n'y auroit ſur ces monumens que les portraits des Auguſtes & des Céſars, c'eſt toujours beaucoup d'avoir, d'après nature, l'effigie de ces Maitres du monde. Toutes les médailles en général ſont ou d'or, ou d'argent, ou de bronze, ou d'étain, ou de plomb. La ſuite des médailles d'or eſt très-belle & très-précieuſe ; on

peut la pouſſer juſqu'au nombre de trois mille ; la ſuite en argent peut aller juſqu'à mille. Il a été un tems où l'on ſe contentoit de frapper les médailles ſur le cuivre & de les couvrir d'une feuille d'étain. Les anciennes médailles de plomb ſont reconnoiſſables, parce que le plomb antique eſt plus blanc, plus dur & moins flexible que le moderne qui eſt plus épuré. La ſuite des médailles de bronze eſt la plus complette de toutes. On diſtingue celle-ci en grand, moyen & petit bronze : on en compte au-delà de trois mille. Enfin quelques Auteurs prétendent que le nombre des médailles connues de toutes les grandeurs & en tous métaux, peut aller au-delà de trente mille. Il y a deux choſes importantes à obſerver pour ceux qui étudient les médailles, ou qui veulent s'en faire une collection. D'abord il faut ſe mettre au fait des types dont les légendes ſont l'ame & la langue : ce n'eſt que l'habitude & le travail qui peuvent donner la facilité de lire ces légendes, ſouvent fruſtes, & la plupart compoſées de lettres initiales ou d'abréviations. En premier lieu, un curieux ne ſauroit apporter trop d'attention contre la fraude & la ſupercherie dans la falſification des médailles : il y en a de toutes eſpeces : ſouvent les plus ſavans y ſont pris. Le plus ſûr moyen de diſcerner les véritables médailles antiques d'avec les fauſſes, c'eſt de manier ſouvent les unes & les autres, & s'accoutumer à en faire la différence ſous les yeux de quelque connoiſſeur capable d'en faire ſentir le degré de falſification. Outre les médailles Grecques, Romaines & Latines, les médailles Impériales du haut & du bas Empire tiennent un rang dans les collections ; elles ſont pour la plupart aſſez rares. Les Curieux font grand cas de celles qui ſont chargées de pluſieurs têtes, ſoit que ces têtes ſoient affrontées, ſoit qu'elles ſoient accolées. Les plus anciennes médailles ſont du neuvieme ſiecle.

Les Romains avoient une vénération outrée & même ſuperſtitieuſe pour l'effigie de leurs Empereurs. C'étoit un crime de leſé-majeſté de frapper un eſclave qui portoit ſur lui de la *monnoie* marquée au coin de Tibere. C'étoit également un crime de leſé-majeſté d'entrer dans un endroit mal propre ou dans un lieu

de débauche avec de la monnoie. Les Empereurs Romains étoient ſi jaloux du droit de battre excluſivement la monnoie d'or, que Juſtinien accorda comme une faveur ſinguliere aux Rois de France la permiſſion de frapper à leur coin la monnoie d'or, leur promettant qu'elle ſeroit reçue par tout l'Empire dans le commerce, comme celle où ſa propre image étoit empreinte. Les tems ſont changés; aujourd'hui chaque Souverain, chaque Souveraineté a le droit de battre monnoie, d'y appoſer ſon effigie, ſes armes, ſa légende. On frappe auſſi des pieces d'or, ou d'argent, ou de cuivre, à l'occaſion des événemens: & ces pieces deviendront autant de médailles précieuſes pour nos deſcendans dans quelques ſiecles. On voit déjà les amateurs recueillir les pieces frappées à l'occaſion de la plupart des événemens de notre Monarchie. L'habile *Warin* a fait en or & en argent la collection des Rois de France; on diſtingue auſſi déjà la ſuite des médailles qui portent l'empreinte des faſtes & événemens de ce Royaume ſous Louis XIII, Louis XIV & Louis XV. On voit ces différentes collections dans l'un des Cabinets du Château de Chantilly; ainſi que les médailles frappées à la gloire des grands Héros, celles des Monarques, &c. Nous y avons rangé, dans un ordre à découvert, ces monumens, ainſi que ceux des Empereurs de Rome; la Mythologie imitée d'après les plus belles pierres gravées.

MÉDICINIER D'ESPAGNE. *Voyez au mot* RICIN.

MÉDUSE. *Voyez au mot* PALMIER MARIN.

MÉEAREL. C'eſt le nom que *Nieuhoff* donne au poiſſon *ubirre* de *Laët*: ſon corps eſt brun, marqué de taches faites en forme de loſanges: il mue comme le ſerpent: la partie antérieure du corps eſt mince, celle de derriere eſt du double plus épaiſſe: ſon muſeau eſt long & preſque toujours entr'ouvert; ſes dents ſont très-pointues. Cette eſpece de poiſſon ſe retire entre les rochers où il s'engraiſſe; il eſt très-bon à manger: ceux qui le tuent ſont ſaiſis de frayeur, & s'aſſoupiſſent quelquefois; mais ce ſommeil ſe diſſipe peu de tems après. Ce phénomene, s'il exiſte, paroît

encore plus ſingulier que l'engourdiſſement que cauſe la torpille.

MÉLANDRE ou MÉLANDRIN. Poiſſon qui ſe trouve dans nos mers, & ſe vend ſous le nom de *ſargo*, à cauſe de ſa reſſemblance avec ce dernier poiſſon. *Voyez* SARGO.

Le mélandre eſt noir par tout le corps, & de couleur violette autour de la tête; ſes dents ſont petites, aiguës & courbees vers les côtés: du bas des yeux ſort une taie faite comme la paupiere des oiſeaux, qui lui couvre les yeux & lui nuit fort quand il ſe bat avec d'autres poiſſons; mais il n'en veut ordinairement qu'aux Pêcheurs; quand il voit quelqu'un ſur le bord du rivage, il va auſſi-tôt l'attaquer & lui mordre, s'il le peut, les jambes ou les cuiſſes: ce poiſſon eſt aſſez méchant pour ſe faire craindre. Sa queue differe de celle du *ſargo*, en ce qu'elle n'a qu'une nageoire: ſa chair eſt molle & d'un aſſez bon goût. En Languedoc, l'on appelle ce poiſſon *cagnot*, & *pal* à Marſeille: c'eſt une eſpece de *chien de mer*.

MÉLANTERIE, *melanteria*. Nom donné à une terre noire vitriolique, tendre, qui ſe diſſout dans l'eau, la colore, & lui donne une ſaveur ſtiptique: c'eſt une eſpece de pierre atramentaire, qui ſe trouve en Egypte & dans l'Aſie Mineure. *Voyez ce que nous en avons dit dans notre Minéralogie. T. I, pag. 555 & ſuiv.*

MÉLASSE. *Voyez l'article* SUCRE *au mot* CANNE A SUCRE.

MELET ou SANCLÉS. Poiſſon de rivage ou d'étang de mer, fort connu en Languedoc: c'eſt une eſpece de *ſardine* Voyez ce mot.

MELETTE. Poiſſon de la Côte d'Or en Afrique, & de la Suede, dont on diſtingue deux eſpeces, l'une grande & l'autre petite. La chair de la petite eſpece eſt très-graſſe & agréable, ſoit marinée comme le thon, ſoit deſſéchée comme les harengs rouges de Hambourg. Les Hollandois en font d'aſſez bonnes proviſions.

MÉLEZE, *larix*. Les mélezes ne different point des ſapins: on pourroit même confondre ces deux genres d'arbres; mais ſi on veut les diſtinguer, il faut avoir

recours aux feuilles qui, dans les mélezes, ſortent en grand nombre & par houpes d'une eſpece de tubercule. Ces arbres portent des fleurs mâles & des fleurs femelles, mais placées dans des endroits differens du même arbre. Les fleurs mâles ſont de petits chatons écailleux; les fleurs femelles paroiſſent ſous la forme d'une petite pomme de pin, ovale, longuette & écailleuſe, d'une belle couleur pourpre violette, laquelle contient les ſemences ſous ſes écailles.

On diſtingue deux principales eſpeces de méleze; ſavoir, le *méleze* qui quitte ſes feuilles l'hiver; qu'on nomme auſſi *épinette rouge du Canada*; & le méleze du Levant, à gros fruits rond & obtus, ou *cedre du Liban*, dont nous avons parlé au mot *cedre* ou *pin du Liban*. Voyez ce mot.

Le méleze qui quitte ſes feuilles l'hiver, eſt un arbre qui devient très-grand & très-beau, lorſqu'au printems il s'orne de la plus belle verdure. Ses feuilles ſont molles & non piquantes. Dans le Dauphiné, & en général dans les Alpes de France, de Savoie & des Griſons, même ſur le mont Apennin, il y a de grandes forêts de mélezes. C'eſt ſur-tout dans les pays froids, ſur les revers des montagnes du côté du Nord, que ſe plaiſent les mélezes. Ces arbres y ont juſqu'à quatre-vingt-pieds de hauteur. Pline cite, *au Liv.* 16. *Chap.* 40. *de ſon Hiſt. Nat.* un méleze de cent vingt pieds de tige, de deux pieds de diametre par-tout, ſans compter le faîte garni de ſes branches, qui avoient encore cent pieds de longueur ſur un demi pied de diametre Pour élever ces arbres de graines, il faut avoir ſoin de les préſerver de la grande ardeur du ſoleil.

Le bois de méleze eſt très-bon. Le cœur de ce bois eſt quelquefois rougeâtre, ce qui dépend de l'âge de l'arbre. Les Menuiſiers préferent ce bois au pin & au ſapin; cependant il ſe tourmente à l'air, & ne peut gueres, dit M. *Haller*, ſervir de boiſage, parce qu'il ſue de la térébenthine pendant pluſieurs années. On en fait de bonne charpente dans la conſtruction des bâtimens de mer.

Dans le Briançonnois & dans le Valais, quand les mélezes ſont dans la vigueur de leur âge, on en tire

une réſine que l'on fait couler par de petites gouttieres ou canules de bois, ajuſtées à des trous de tariere que l'on fait aux troncs de ces arbres, environ à deux pieds au-deſſus de la terre. Cette térébenthine de méleze ne découle pas ſeulement de l'écorce, mais elle eſt répandue dans le corps ligneux de l'arbre, dans des eſpeces de réſervoirs qui ont quelquefois juſqu'à un pouſſe d'épaiſſeur dans les vieux mélezes: dans les jeunes, c'eſt tout le bois qui eſt gras & réſineux. C'eſt depuis la fin de Juin juſqu'au commencement de Septembre que l'on va ramaſſer la térébenthine qui ſe trouve dans les baquets le ſoir & le matin. Un méleze bien vigoureux peut fournir tous les ans ſept à huit livres de térébenthine pendant quarante ou cinquante ans. Cette térébenthine reſte toujours coulante & de la conſiſtance d'un ſirop bien cuit. On retire, par la diſtillation de la térébenthine du méleze, une huile eſſentielle employée au même uſage que celle que l'on retire de la térébenthine du ſapin, mais qui n'eſt cependant pas ſi eſtimée. Il reſte au fond de la cucurbite une réſine épaiſſe dont on peut faire du brai gras.

M. *Duhamel* penſe qu'on pourroit tirer des mélezes du goudron fort gras, en ſuivant les procédés que nous décrivons au mot PIN.

Dans le Briançonnois où l'on bâtit avec ce bois, les maiſons nouvellement bâties ſont blanches; mais au bout de deux ou trois ans elles deviennent noires comme du charbon, & toutes les jointures ſont fermées par la réſine que la chaleur du ſoleil a fait ſuer & a attiré hors des pores du bois. Cette réſine qui ſe durcit à l'air, forme un vernis luiſant & poli, qui eſt fort propre. Ce vernis rend ces maiſons impénétrables à l'eau & au vent, mais auſſi très-combuſtibles; c'eſt ce qui a obligé les Magiſtrats d'ordonner, par un réglement de Police, qu'elles ſeroient bâties à une certaine diſtance les unes des autres. On n'emploie pour conſtruire les maiſons que les arbres dont on a retiré la réſine.

La térébenthine du méleze, qui eſt, je crois, dit M. *Duhamel*, celle qu'on appelle à Paris, la *térébenthine de Veniſe*, (ce nom eſt dû, ſelon M. *Haller*, à la té-

rébenthine de Chio, qui ſe répandoit autrefois en Europe par le canal de Veniſe) pour être bonne, doit être tranſparente, de conſiſtance de ſirop épais, d'un goût amer & d'une odeur forte, aſſez déſagréable. On l'emploie, comme celle du ſapin, qu'on nomme *térébenthine claire*, pour les maladies des reins & de la veſſie, & pour déterger les ulceres intérieurs; mais elle eſt plus âcre, & elle eſt irritante: elle entre dans la compoſition de beaucoup d'emplâtres, & dans celle de pluſieurs vernis.

De toutes les térébenthines que nous ne tirons point de l'étranger, la plus douce eſt celle qu'on nous apporte de l'Amérique ſeptentrionale, & qu'on nomme le *baume blanc de Canada*. Voyez ce mot.

Après elle eſt la térébenthine claire du ſapin, puis celle du méleze; & la plus âcre eſt celle que l'on retire des pins. L'écorce des jeunes mélezes ſert, ainſi que celle du chêne, à tanner les cuirs. Les fruits & les feuilles du méleze ſont aſtringens.

Les mélezes des Alpes portent vers la fin de Mai, lorſque les arbres ſont dans le fort de leur ſeve, de petits grains blancs de la groſſeur des ſemences de coriande; c'eſt ce qu'on appelle la *manne de Briançon*. Si on ne la ramaſſe avant le ſoleil levant, cet aſtre diſſipe bientôt tous ces grains. *Voyez* MANNE DE BRIANÇON *à l'article* MANNE.

C'eſt encore ſur le méleze que ſe trouve le meilleur agaric: on réduit auſſi cet arbre réſineux en charbon, dont on ſe ſert autour de Breſce & de Trente pour la réduction des mines de fer.

MÉLIANTE ou FLEUR MIELLÉE ou PIMPRENELLE D'AFRIQUE, *melianthus Africanus*, eſt une plante qui croît aux lieux humides & montagneux; elle eſt rare en Europe; elle tire ſon origine d'Afrique: on la cultive dans quelques jardins, ſur-tout en Angleterre. Conſultez *Miller*. M. *Hermans*, ci-devant Profeſſeur à Leyde, a été le premier qui en a fait mention. Le méliante croît à la hauteur de ſix pieds: ſa racine eſt longue, groſſe, ligneuſe, branchue & très-rampante. Sa tige qui eſt toujours verte, eſt de la groſſeur du pouce, cannelée, nouée, ligneuſe en ſa

baſe, ſolide & rougeâtre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la pimprenelle, mais cinq ou ſix fois auſſi grandes, rudes au toucher, d'une odeur narcotique très-forte, d'un goût herbeux, & aſſez vertes. Ses fleurs naiſſent en ſes ſommités, diſpoſées en épi, purpurines, à quatre étamines inégales & à quatre feuilles, ſoutenues par un calice rempli d'une liqueur mielleuſe, rouge, d'un goût vineux & fort agréable. A cette fleur ſuccede un fruit en veſſie, comme celui de la *nielle*, membraneux, anguleux & renfermant dans quatre loges des ſemences oblongues, noires, luiſantes comme celles de la pivoine.

La liqueur mielleuſe eſt cordiale, ſtomacale & nourriſſante.

MÉLILOT ou MIRLIROT, *melilotus*. Plante à fleurs papilionacées, & dont M. *de Tournefort* cite quinze eſpeces, indépendamment de celle dont il eſt parlé dans les *Mémoires de l'Académie de Pétersbourg*, *Tome VIII*, *page* 279 : elle y eſt nommée *melilotus*, *ſiliqua membranaceâ compreſſâ* : elle eſt venue de graines venues en Sibérie. Mais nous ne décrirons ici que notre mélilot commun à fleurs jaunes. C'eſt une plante qui vient en abondance dans les prés, dans les haies, les buiſſons, parmi les blés, aux bords des rivieres, même aux lieux rudes & pierreux. Sa racine eſt blanche, pliante & fibrée, plongée profondément dans la terre : elle pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, cannelées, creuſes, foibles & rameuſes. Ses feuilles naiſſent par intervalles, portées au nombre de trois ſur une même queue, oblongues, peu dentelées, liſſes & d'un vert foncé. Ses fleurs ſont petites, légumineuſes, diſpoſées en épis longs, jaunâtres, & d'une odeur aſſez agréable : il leur ſuccede des capſules noirâtres, qui renferment chacune une ou deux ſemences menues, arrondies & pâles.

Cette plante verte n'a preſque point d'odeur ; mais quand elle eſt ſeche, elle en a une très-pénétrante, & pour peu qu'on en mette dans le corps d'un lapin clapier ou domeſtique, nouvellement tué & vidé, ſa chair contractera le goût agréable des meilleurs lapins de garenne. Le mélilot eſt légérement réſolutif & carmi-

natif : on l'emploie rarement à l'intérieur, mais quelquefois à l'extérieur, à cauſe de ſa vertu anodine & émolliente. On fait avec ſes ſommités fleuries des fomentations utiles pour les douleurs de la matrice, qui viennent après l'accouchement. M. *Haller* a obſervé que la graine de mélilot contracte une âcreté conſidérable avec le tems, & qu'alors elle eſt plutôt rongeante qu'émolliente. Il en a vu de très-mauvais effets dans les maux de gorge : les gargariſmes de mélilot augmentoient la douleur, au lieu de la calmer.

On prépare dans les boutiques un emplâtre de mélilot & une eau odorante de fleurs de mélilot : elle eſt aſſez bonne pour développer & exalter par ſes parties ſubtiles les odeurs des autres parfums. Les fleurs de mélilot ſont une des quatre fleurs carminatives. Le meilleur eſt celui du Royaume de Naples.

MÉLILOT BLEU. *Voyez* LOTIER.

MÉLILOT EGYPTIEN ou ALCHIMELECH. Petite plante rampante, ſerpentante, ayant la feuille du trefle ; les fleurs petites, nombreuſes, oblongues, de couleur de ſafran & d'une odeur fort douce : à ces fleurs ſuccedent des gouſſes obliques, qui contiennent de petites ſemences arrondies, brunâtres, d'une ſaveur amere & aſtringente.

MÉLINET, *cerinthe*. C'eſt une plante des Alpes & de l'ordre des bourraginées. Sa racine eſt blanche : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, ſucculentes, garnies d'un grand nombre de feuilles oblongues, un peu velues, vertes-bleuâtres, tiquetées de blanc : il s'éleve d'entre les aiſſelles pluſieurs petits rameaux, contournés comme ceux du grand héliotrope, garnis tout du long de fleurs longuettes & creuſes, de couleur diverſifiée de jaune, de rouge & de pourpre. A cette fleur ſuccedent deux coques diviſées en deux loges, qui renferment chacune une ſemence groſſe comme celle de l'ers.

Les abeilles recherchent la fleur de cette plante, parce qu'elles y trouvent beaucoup de cire.

MÉLISSE, *meliſſa*. Les Botaniſtes diſtinguent pluſieurs eſpeces de méliſſe, mais nous n'en citerons dans cet article que trois eſpeces d'uſage en médecine ; ſa-

voir la *méliſſe cultivée*, la *méliſſe ſauvage* & la *méliſſe de Moldavie*.

La MÉLISSE CULTIVÉE ou des JARDINS, ou HERBE DE CITRON, ou CITRONNELLE, ou PONCIRADE, ou PIMENT DES MOUCHES A MIEL, *méliſſa hortenſis* eſt une plante que l'on trouve quelquefois dans les haies aux environs de Paris & en Suiſſe, mais que l'on cultive volontiers dans les jardins. Sa racine eſt ligneuſe, longue, ronde & fibreuſe : elle pouſſe des tiges à la hauteur de deux pieds, carrées, preſque liſſes, rameuſes, dures & fragiles : ſes feuilles ſont oblongues, d'un vert brun, aſſez ſemblables à celles du baume des jardins, luiſantes, velues, dentelées en leurs bords, d'une odeur de citron-poncire fort agréable, mais d'un goût âcre. Ses fleurs naiſſent en Juin, Juillet & Août, dans les aiſſelles des feuilles, elles ſont petites, comme verticillées, blanches ou d'un rouge pâle ; elles ſont du goût des abeilles. Il ſuccede à cette fleur quatre ſemences arrondies, jointes enſemble & enfermées dans le calice de la fleur.

Cette plante ſe ſeche pendant l'hiver, mais ſa racine ne périt point. Il faut avoir ſoin de ramaſſer la méliſſe, pour les boutiques, dans le printems, avant la fleur ; car dès qu'elle vient à fleurir, elle ſent la punaiſe. Elle eſt cordiale, ſtomachique, & tellement propre à exciter les regles, que du tems de S. Paulli les femmes du Nord en faiſoient continuellement uſage en infuſion théiforme pour ſe procurer leurs menſtrues ; il prétend même qu'il leur ſuffiſoit ſouvent d'en mettre dans leur chauſſure. On s'en ſert dans l'apoplexie, & avec ſuccès dans la mélancolie & les fievres malignes. On tire de cette plante deſſéchée une huile eſſentielle, très-utile, dit-on, dans la peſte. Mais M. *Bourgeois* obſerve que tous les remedes échauffans ſont pernicieux dans cette maladie. Les Apothicaires ſont dans l'uſage de conſerver de l'eau diſtillée de méliſſe pour les potions cordiales & hyſtériques. Il ne faut pas confondre cette eau de méliſſe ſimple avec l'eau de méliſſe compoſée, nommée auſſi *eau des Carmes* ; cette derniere eſt ſpiritueuſe & compoſée de pluſieurs aromates.

On fait avec les jeunes pouſſes de la méliſſe pilées & incorporées

incorporées dans des œufs & du ſucre, des eſpeces de gâteaux que l'on fait manger aux femmes dont les lochies ne coulent pas ſuffiſamment; & l'on fait prendre ſa décoction, mêlée avec du nitre, pour remédier aux indigeſtions ou ſuffocations qui arrivent pour avoir mangé trop de champignons.

La MÉLISSE SAUVAGE ou BATARDE, ou MÉLISSE DE MONTAGNE ou DES BOIS, nommée auſſi MÉLISSE PUANTE ou DE PUNAISE, *meliſſa humilis ſylveſtris, latifolia, maximo flore, purpuraſcente*, croît par-tout aux environs de Paris & dans les bois: elle differe de la précédente non-ſeulement par ſes tiges qui ſont beaucoup plus baſſes, moins rameuſes; par ſes feuilles plus velues, plus longues, par ſes fleurs plus grandes, & par ſon odeur qui n'eſt point agréable; mais encore par ſes racines qui ſont très-ſemblables à celles de l'ariſtoloche menue. Cette plante eſt vulnéraire, & ſelon M. *de Tournefort*, un très-bon remede contre la ſuppreſſion d'urine.

La MÉLISSE DE MOLDAVIE, *meliſſa Moldavica, betonicæ folio, flore cæruleo-albeſcens*, eſt une plante annuelle qui croît naturellement en Moldavie, mais que l'on cultive chez nous dans les jardins. Elle s'éleve à la hauteur de deux pieds. Ses propriétés ſont, ainſi que ſa ſaveur & ſon odeur, à-peu-près les mêmes que celles de la meliſſe ordinaire: ſes feuilles reſſemblent un peu à celles de la bétoine; ſes fleurs ſont verticillées, de couleur bleue mêlée de blanc. M. *de Tournefort* fait mention de pluſieurs autres eſpeces de moldaviques; il nomme la plus curieuſe *moldavica Americana trifolia, odore gravi*. Elle eſt permanente, & on peut la multiplier de boutures. Nous l'avons vue dans pluſieurs jardins en Angleterre, où on la cultive ſous le nom de *the balm of gilead*. On fait un rataſia très-ſtomachique avec la méliſſe de Moldavie.

MÉLISSE DES MOLUQUES. *Voyez* MOLUQUE.

MELOCHIA. Eſpece de betterave d'Egypte, qui eſt un aliment commun du pays; ſes fleurs ſont jaunes. Cette plante eſt connue en France ſous le nom de *jambon*, & ſe mange préparée comme les betteraves. *Voyez* CORCHORE.

MELOCHITE. *Voyez* PIERRE ARMÉNIENNE.

MELOCORCOPALI. C'eſt un fruit de la Province Corcopal aux Indes Occidentales; il eſt gros comme une poire de coing, & a la figure d'un melon. L'arbre ſur lequel il croît, reſſemble beaucoup au cognaſſier. Ce fruit a un goût de ceriſe fort agréable; il eſt un peu laxatif pour les étrangers; mais les naturels du pays le trouvent très-nourriſſant.

MELOLONTE, *melolontha*. M. Geoffroi (*Hiſt. des Inſectes des environs de Paris*) donne ce nom à un ordre d'inſectes coléopteres, qui ont quatre articles à toutes les pattes, les antennes en ſcie poſées au devant des yeux. Ces inſectes reſſemblent à beaucoup d'égards au genre des chryſomeles: ils ont les bouts des pattes garnis de broſſes ou éponges ſur leſquelles ils poſent & s'appuient en marchant.

MELON, *melo*. *Tournefort* en diſtingue de ſept ſortes.

Le melon le plus ordinaire, *melo vulgaris*, eſt une plante cultivée, qui pouſſe ſur terre des tiges longues, ſarmenteuſes, rudes au toucher, ainſi que ſes feuilles, qui ſont plus petites & moins anguleuſes que celles du concombre. Des aiſſelles des feuilles naiſſent des fleurs jaunes, ſemblables à celles du concombre, un peu plus grandes que celles de la pomme d'amour, nombreuſes, dont les unes ſont ſtériles & les autres fertiles. A ces dernieres ſuccedent des fruits d'abord un peu velus, mais qui ceſſent de l'être en grandiſſant: leur figure & leur groſſeur ſont différentes, car les uns ſont gros comme la tête, d'autre petits; les uns ſont ovales & liſſes, les autres preſque ronds, cordelés ou brodés & canelés. Les uns & les autres ſont couverts d'une écorce aſſez dure & épaiſſe, de couleur verte & cendrée; elle renferme une chair jaunâtre ou rougeâtre dans la maturité, humide, glutineuſe, coulante quand le fruit eſt trop mûr, d'une ſaveur agréable, douce comme du ſucre, & qui ſent quelquefois le muſc. Ce fruit eſt diviſé en pluſieurs loges, remplies d'un grand nombre de ſemences preſque ovales & aplaties, médiocres, blanches, revêtues d'une écorce dure comme du parchemin, & contenant une amande douce, hui-

leuſe & ſavoureuſe. Les loges qui entourent les ſemences, & qui ſont le cœur du melon, ſont compoſées d'une moelle liquide, rougeâtre & de bon goût.

La chair du melon, qui eſt un fruit d'été, & l'une des productions du potager les plus délicieuſes, eſt humectante, réjouit le cœur & tempere les ardeurs du ſang, en un mot elle fournit un aliment agréable & aiſé à digérer, ſur-tout quand on le mange avec un peu de poivre & de ſel ou avec du ſucre, & qu'on boit de bon vin par-deſſus: mais l'excès eſt dangereux, il produit des fievres, des vents & des coliques fâcheuſes, ſuivies quelquefois de dyſſenteries difficiles à guérir. Les vieillards, & ceux qui ſont d'un tempérament mélancolique, doivent s'en abſtenir. M. *Bourgeois* dit qu'on confit la chair du melon au ſucre & au vinaigre après en avoir enlevé l'écorce extérieure, & l'avoir piquée de cannelle & de clous de girofle; on fait de cette maniere une compôte qui eſt fort eſtimée & fort ſaine, qu'on mange avec le bouilli: elle peut ſe conſerver pluſieurs années. La ſemence du melon eſt une des quatre grandes ſemences froides majeures, & ſert également à faire des émulſions rafraîchiſſantes, utiles dans les chaleurs d'entrailles & dans les difficultés d'uriner. On tire de ſon amande une huile par expreſſion fort anodine, propre pour les âcretés de la poitrine, & pour effacer les taches de la peau.

Nous avons dit qu'il y a des melons de pluſieurs ſortes. Le premier eſt d'une forme ronde, un peu alongée; il eſt bien cordelé: ſa chair eſt fondante, relevée & délicate; c'eſt une eſpece de melon ſucrin. Le ſecond eſt de la même forme, mais il a les côtes marquées par des enfoncemens: ſa chair eſt plus ferme & n'eſt pas ſi délicate. Le troiſieme eſt l'eſpece la plus groſſe & la plus alongée, les côtes en ſont plus relevées, l'écorce plus épaiſſe, la chair ferme & moins exquiſe que celle des précédens. En général les meilleurs melons ſont ceux dont on tire la graine des pays chauds. Ceux qui réuſſiſſent le mieux dans les climats tempérés, ſont le *melon François*, le *maraiger* ou *maréché*, celui-ci devient très-gros; le *melon des Carmes*, le *langeais*, le *ſucrin de Tours*; le *melon d'Eſpagne* dont

la chair eſt blanche, n'eſt d'uſage que dans les Provinces méridionales. On lit dans l'Encyclopédie que ce qu'on nous vend ſi communément ſous le nom d'*écorce verte de citron*, eſt l'écorce préparée d'une eſpece de gros melon qui croit en Italie. Le *petit melon de Florence* ou *cantalupi*, dont on diſtingue quatre ſortes, le vert, le noir, l'orangé, le blanc, tous ſont délicieux.

Culture du Melon.

En Italie & dans les climats chauds, patrie du melon, ſon fruit eſt d'un goût plus exquis; on l'éleve en pleine terre, tandis que le melon ne ſe cultive que ſur couche dans ce pays-ci. Vers la fin de Janvier on ſeme la graine de melon ſur une couche un peu chaude, & dans une méloniere très-expoſée au midi; car il faut néceſſairement qu'elle ſoit à l'abri des vents froids, ſoit par des murs hauts, ſoit par des briſe-vents faits de paille avec des perches. On doit faire tremper la graine quelques heures avant de la ſemer, & n'en mettre que trois ſous chaque cloche. La plante étant devenue un peu forte, on la tranſplante ſur une autre couche, on l'arroſe de tems en tems, ſur-tout dans les chaleurs, & on lui découvre un peu la cloche dans les beaux jours, pour lui renouveller l'air. Dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on ôte la cloche; on arroſe légérement la plante juſqu'à ce qu'elle ſoit en fleur, puis on coupe les branches à un nœud au-deſſus de la fleur. Quand le melon eſt gros comme le poing, on réduit les arroſemens à un ſeul en trois jours; & lorſqu'il eſt parvenu à ſa groſſeur, on ne l'arroſe plus. On connoit que le melon eſt mûr, quand la queue veut ſe détacher du fruit, qu'il commence à jaunir du côté de la queue, & qu'il a une peſanteur conſidérable à raiſon de ſon volume. On en donne auſſi d'autres marques à-peu-près ſemblables, qu'on déſigne par ces trois mots latins, *pondus*, *odor*, *ſcabies*; (le poids, l'odeur & les côtes raboteuſes). Etant cueilli on doit le mettre ſur de la paille fraîche dans un lieu ſec, & l'y laiſſer juſqu'à parfaite maturité. Le tems de le manger eſt lorſque ſon eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que ſa chair eſt moyennement ferme, demi-

tranſparente, ſon écorce verte en dedans, ſa queue amere au goût : s'il eſt trop odoriférant, c'eſt une marque qu'il eſt paſſé : s'il rend un ſon creux, ou qu'il ſoit léger, c'eſt une marque qu'il n'eſt pas mûr, ou qu'il n'a pas d'eau. Il y a des Jardiniers qui prétendent que la graine la plus vieille eſt la meilleure, & qu'il la faut mettre tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre, où l'on a délayé un peu de ſuie de cheminée, afin que les ſouris ou les mulots ne l'aillent point manger; ils ajoutent qu'il faut mettre ces graines dans le fumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de profondeur, & à ſix de diſtance les unes des autres; puis recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau ſableux, obſervant de ne pas mêler enſemble les différentes couches. A l'égard des liqueurs préparées, que certains Jardiniers vendent pour macérer & arroſer la graine de melon, afin de la rendre ſucrée, &c. il faut un peu s'en méfier.

La culture du melon exige encore qu'on remue la terre qui eſt entre les trous, tous les quinze jours : il faut auſſi avoir ſoin de ſupprimer les petites tiges, & de tailler les autres avant la fleur; arroſer ſouvent le jeune plant, avec une eau qui ne ſoit pas croupie. La plante étant fleurie, il ne faut retrancher d'autres feuilles que celles qui commencent à jaunir, ou celles qui tiennent aux branches ſupprimées par la taille, & non celles qui ſemblent preſque couvrir le melon. Il faut auſſi diſpoſer la taille des tiges, de maniere qu'il ne reſte à la plante que le moyen de donner quatre fruits : c'eſt là le moment de la ſeconde taille. La troiſieme ſe fait ſur toutes les fleurs, lorſque le fruit eſt aux trois quarts formé. On conſerve au plus deux ou trois des fleurs à fruit, qui ont la plus belle apparence. Dans toutes les tailles on doit ſarcler & remuer la terre, & prendre garde qu'il n'y ait des concombres ou potirons auprès, de crainte que la pouſſiere des étamines du concombre n'aille dans le piſtil du melon, ce qui lui donneroit un goût de potiron.

Les couches des melonnieres doivent avoir les deux bouts expoſés, l'un au Midi, & l'autre au Nord; on

les fait au cordeau ; on leur donne un pied & demi de haut, ſur trois pieds de large par le bas, & deux pieds & demi par le haut ; il faut couvrir le fumier de terreau, & diſtribuer les cloches en quinconce, ſur trois rangs en lignes égales.

Il y a des Jardiniers qui ſement maintenant les melons en pepiniere : pour cela il ſuffit d'avoir beaucoup de petites corbeilles d'oſier fin, ou de jonc à claire voie, en forme d'un grand gobelet de trois pouces de diametre ; remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons ; enſuite en ranger une douzaine ſous chaque cloche, remplir les intervalles de terreau, & garantir ces cloches des gelées, avec de grands paillaſſons, placés en pente du côté du Nord. De cette maniere, ſur une couche de ſix pieds de long, & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre ; ce qui donnera une quantité de cent quatre-vingt corbeilles, qui ſeront en état de fournir à un pareil nombre de cloches ſur les ſecondes couches. On a l'art de réchauffer les couches où le plant ſemble languir & ſe deſſécher, en y mettant de nouveau fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & le recouvrant de l'ancien fumier ſec, afin d'en conſerver la chaleur.

Nous avons dit que les fleurs du melon étoient, ainſi que celles du concombre, en partie ſtériles, & en partie fertiles. Les Jardiniers appellent *véritables fleurs*, celles qui contiennent le fruit ; & ils donnent le nom de *fauſſes fleurs* à celles qui contiennent les pouſſieres dans les ſommets de pluſieurs étamines, adoſſées & élevées au milieu de la fleur. Les Jardiniers arrachent très-communément ces prétendues fauſſes fleurs ; ce qui peut-être eſt à propos, quand les melons ſont tous formés ; mais ils ſe trompent beaucoup, quand ils font d'abord main baſſe ſur les fauſſes fleurs, car ce ſont elles qui fécondent les fleurs à fruit. On a des exemples que les Jardiniers, à force de retrancher d'abord avec ſoin toutes les fauſſes fleurs, étoient enfin parvenus à n'avoir aucun melon.

MELON D'EAU, *anguria citrullus dicta.* Eſpece

de citrouille oblongue qui mûrit très-bien en Italie, & difficilement dans notre climat. On en distingue plusieurs sortes; la chair en est blanche, rougeâtre, & peut-être la plus aqueuse de toutes les substances végétales. Dans les pays chauds on y boit avec plaisir son suc aqueux, il n'incommode pas & rafraîchit beaucoup; les Confiseurs préparent le melon d'eau, & lui font prendre le goût de cédra & de bergamotte, ou tel autre qu'ils désirent. Sa graine est tantôt verte, tantôt noire, & tantôt rouge. Les Provençaux nomment cette espece de citrouille *pasteque*. Voyez au mot CITROUILLE.

MELON PÉTRIFIÉ ou MELON DU MONT-CARMEL, *melo Montis Carmel aut melopeponites*. Nom donné par plusieurs Naturalistes à des cailloux caverneux, chambrés, & dont les cavités sont remplies ou tapissées de cristallisations. Ces cailloux qu'on trouve particuliérement au Mont-Carmel, dans la Palestine, quelquefois en Egypte & en Allemagne, sont une sorte d'agate en masses arrondies, oblongues & de la forme d'un melon qui seroit uni en sa surface, & dont la croûte seroit grisâtre ou brune, susceptible de poli: on en trouve aussi une espece semblable en France, dans le Dauphiné près de Rémusat, dans un torrent qu'on nomme l'*Aigue*; mais la base en est argileuse, grise-cendrée, & l'intérieur contient de très-beaux cristaux qu'on appelle *diamans du Dauphiné*. Ceux de Normandie ont une forme sphéroïdale & des mamelons intérieurs, revêtus de petits cristaux blancs-bleuâtres.

MELONGENE ou MAYENNE ou MERANGENE ou AUBERGINE, *melongena*. Plante dont *Tournefort* distingue douze sortes. Nous ne décrirons que les especes les plus usitées, soit en cuisine, soit en Médecine.

La MELONGENE VULGAIRE, *melongena fructu oblongo violaceo*, a la racine fibreuse, & pousse communément une tige simple, & d'environ un pied de haut, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, rameuse, couverte d'un duvet peu adhérant. Ses feuilles sont fort amples, assez semblables à celles du chêne, vertes, plissées sur leurs bords, & couvertes d'une

poudre farineuſe. Ses fleurs ſont des roſettes à cinq pointes, blanches ou purpurines, ſoutenues par des calices hériſſés de petites épines rougeâtres, & diviſés en cinq ſegmens pointus : à ces fleurs ſuccedent des fruits oblongs, plus gros que des œufs, ſolides, liſſes, de couleur purpurine verdâtre, doux au toucher, & remplis d'une chair blanche, empreinte de ſuc, & qui contient des ſemences blanchâtres, aplaties, qui ont le plus ſouvent la figure d'un petit rein.

Il y a une autre eſpece de mélongene dont le fruit naît boſſu, courbé, & ayant à-peu-près la figure d'un concombre, de couleur jaune ou cendrée, ou purpurine.

M. *Tournefort* diſtingue ce genre de plante de la morelle, par ſon fruit qui eſt ſolide, charnu & ſans cavité ; au lieu que celui de la morelle eſt mou & plein de ſuc.

Dans les pays chauds, & particuliérement dans nos Provinces méridionales de France, (à Montpellier) on mange ces fruits en ſalade, ou cuits comme des concombres. Les habitans des Antilles font auſſi bouillir ce fruit après l'avoir pelé ; enſuite ils le coupent par quartiers, & le mangent avec de l'huile & du poivre. Ailleurs on le confit au vinaigre pour le manger en ſalade, de même que nos cornichons. En Egypte, dit *Belon*, on le fait cuire ſous la cendre ou dans l'eau, & on le ſert journellement ſur les tables. On en mange beaucoup auſſi aux Indes Orientales.

Quoique l'uſage de la mélongene ne paroiſſe pas pernicieux, cependant on ne ſe ſert gueres dans nos climats de ſa plante en Médecine qu'extérieurement, dans les cataplaſmes anodins & réſolutifs, dans les hémorroïdes, les cancers, les brûlures & les inflammations ; & pluſieurs Médecins conſeillent à quiconque aime ſa ſanté, d'en faire peu d'uſage, diſant que c'eſt un aliment non ſeulement froid & inſipide, mais auſſi mauvais que les champignons : il excite des vents, des indigeſtions & des fievres. C'eſt peut-être ce qui a porté *Ray* & *Merrgrave* à ſoutenir, contre *Jean de Laët*, que notre mélongene eſt la même que le *berengia* des Portugais, le *bedingian* des Arabes, le *tongu*

des habitans d'Angola, & le *macumba* de ceux de Congo; & ils ajoutent que comme ces fruits approchent des mandragores, quelques Modernes ont ſoupçonné que c'étoit une mandragore mâle; & que s'imaginant qu'ils étoient mortels, ils les ont appelés *mala inſana*. Mais nous avons dit ci-deſſus qu'on en mange partout & beaucoup ſans qu'il en réſulte rien.

MELOPÉPONITE. *Voyez* MELON PÉTRIFIÉ.

MEMBRE MARIN ou PRIAPE DE MER ou VERGE MARINE, en latin *mentula marina* ou *genitale marinum*, eſpece de zoophyte que les Naturaliſtes ont nommé ainſi à cauſe de ſa reſſemblance en quelque ſorte avec le membre viril. *Geſner*, *Aldrovande*, *Ray*, &c. en diſtinguent deux eſpeces. On prétend que ces zoophytes ne deviennent la nourriture d'aucun poiſſon; &, ſelon *Belon* & *Rondelet*, on n'en trouve ſur le bord des rivages, que dans les lieux où il y a des patelles & des ourſins. Ils ſont d'une couleur rouſſe, ronds & quelquefois longs d'un pied; leur groſſeur eſt alors celle d'un bras médiocre; leur corps eſt ſans os. Ils s'alongent, s'enflent ou ſe racourciſſent comme les ſangſues. Leurs mouvemens ſont lents; & dans leur marche ſerpentante ils paroiſſent remplis de nœuds. J'en ai trouvé d'attachés à des pierres ſous le grand baſtion de Breſt; ils étoient tellement ramaſſés ou racourcis, qu'ils n'étoient pas plus gros qu'un œuf de poule: leur peau étoit dure comme de la corne ou du cuir; elle me parut ſemblable à un opercule cartilagineux, tranſparent & ridé: la pointe de mon couteau gliſſoit deſſus plutôt que de le percer; cependant avec la patience je vins à bout de la pénétrer, mais ſans pouvoir faire étendre l'animal.

Lorſque ce zoophyte ſe remue de ſon plein gré, ſa peau ſe ramollit; elle eſt flaſque quand il eſt mort. Il a deux eſpeces de trompes d'un pied de longueur, mais qui ont à peine ſix doigts quand il les retire: c'eſt par les cavités ou trous qui ſont à ces eſpeces de trompes ou cornes, qu'il s'attache ſi fortement aux pierres. A la partie antérieure de ſa tête il fait ſortir un nombre de ſuçoirs capillaires, dont il ſe ſert pour approcher de ſa bouche tout ce qu'il touche. Sa bouche

paroît garnie de petits oſſelets qui ſont autant de dents; elle eſt aſſez ample pour y faire entrer d'aſſez gros coquillages entiers. Ses excrémens ſont mucilagineux, blancs, & deviennent auſſi durs que des cordes à boyau. Des Auteurs diſent que ce zoophyte a deux trous, un à chaque bout, par leſquels il tire l'eau & la fait jaillir très-haut quand on le touche. *Voyez* JET D'EAU MARIN.

Il y a de ces ſortes de zoophytes qui ont la figure d'une maſſe informe, inégale, tubéreuſe, percée de pluſieurs trous; d'autres qui ſont ramaſſés & ont la figure d'un gland. *Voyez* ZOOPHYTE.

MEMPHITE ou CAMÉE. *Voyez* ONIX.

MENDOLE, *mæna*. Eſpece de petit poiſſon de mer écailleux, marqué à chaque côté d'une tache preſque ronde, noire ou azurée ou jaune : il eſt blanc en hiver & dans le printems; mais dans l'été il eſt quelquefois varié par tout le corps de beaucoup de couleurs différentes. Il y en a de petits ou gros comme le doigt, & d'autres comme de petits harengs. Ce poiſſon a le muſeau pointu, la tête plate, les dents menues, & deux pierres dans la tête. On prétend que quand la femelle commence à s'emplir d'œufs, le mâle change de couleur; il devient noir, & ſa chair eſt mauvaiſe & puante : la femelle au contraire eſt meilleure quand elle eſt pleine. Elle fraie en hiver.

La chair du mendole eſt fort agréable & de bon ſuc; elle eſt meilleure frite que bouillie : on la conſerve ſouvent dans de la ſaumure. Ce poiſſon ſe nomme à Rome *menola*, à Marſeille *cagarel*, en Languedoc *juſcle*, & ſur les côtes de la mer Adriatique *ſclave*.

MÉNIANTHE ou TREFLE DE MARAIS ou TREFLE D'EAU ou TREFLE DE CASTOR, *Menianthes paluſtre latifolium & triphyllum*, TOURNEF. C'eſt une plante qui croît dans les marais & autres lieux aquatiques, en terre maigre. Sa racine eſt genouillée, longue, blanche & fibrée : ſes feuilles ſont attachées au nombre de trois, ſur de larges & longues queues, un peu ſemblables à celles des feves pour la figure & la grandeur; quelquefois arrondies, d'autres fois pointues. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur d'un

pied & demi, liſſe, menue, verte, qui porte un bouquet de fleurs en entonnoir, d'une blancheur purpurine. Leur pavillon eſt decoupé en cinq lobes : elles ont cinq étamines & un piſtil, & ſont bordées dans leur contour d'une frange de poils. A ces fleurs ſuccedent des fruits ordinairement oblongs, qui renferment des ſemences ovales, rouſſes ou jaunâtres, & d'un goût amer. Cette plante hors de l'eau ne dure pas long-tems : elle fleurit en Mai & Juin ; elle varie pour la grandeur, ſuivant les lieux. La décoction de cette plante eſt déſagréable, mais très-propre contre le ſcorbut de terre, la goutte & l'hydropiſie. On la recommande encore dans les pâles-couleurs, les ſuppreſſions des regles & les obſtructions invétérées. Quant aux uſages économiques, voyez au mot BUCK-BEAN. Le ménianthe eſt en très-grande réputation en Allemagne, même pour la néphrétique & le crachement de ſang. C'eſt en ce pays une panacée dans preſque toutes les maladies déſeſpérées. Cette plante eſt au plus une variété du *buck-bean*. Voyez ce mot.

MENSTRUE, MENSTRUEL. Évacuation périodique de ſang connue ſous le nom de *regles*, *ordinaires*. C'eſt le *catamenia* des Médecins Latins. Cet écoulement eſt l'effet de la pléthore, dit le Docteur *Freind*. Voyez à l'article HOMME de ce Dictionnaire.

MENTHE, *mentha*. Des Botaniſtes rangent ſous ce nom beaucoup de plantes : ſavoir, 1°. la menthe commune ou domeſtique ou herbe du cœur, dont nous avons parlé ſous le nom de *baume des jardins* : voyez ce mot. 2°. La menthe friſée ou crêpue ; 3°. la menthe à épi & à feuille étroite ; 4°. la menthe aquatique ou le baume d'eau à feuille ronde ; 5°. la menthe ſauvage ou le menthaſtre ; 6°. les eſpeces de pouliot, le calament des marais, même l'herbe du coq, &c. Mais cette derniere eſt une plante corimbifere qui, ſelon M. *Deleuze*, eſt du genre de la tanaiſie.

Toutes les eſpeces de menthe ſont vermifuges, carminatives, hyſtériques, & arrêtent cependant les fleurs blanches & le cours des regles immodérées ; elles facilitent la digeſtion, arrêtent le vomiſſement & corri-

gent les vices de l'eſtomac : on préfere la menthe des jardins. Leur odeur tient du baume & du citron : elles ont une reſſemblance générale : elles abondent en huile eſſentielle.

La *menthe friſée* porte auſſi le nom de *baume friſé*, *mentha criſpa*, *verticillata*, ſes feuilles ſont plus grandes que celles du baume des jardins, d'un vert noirâtre, plus gaudronnées & comme crépues. Cette plante que nous cultivons dans nos jardins, eſt très-commune dans la Sibérie; elle a particuliérement la vertu de réſoudre le lait coagulé, & de faire paſſer le lait aux femmes ſi on l'applique en cataplaſme ſur les mamelles. En Afrique, on en tire par diſtillation une huile limpide peu colorée, qui priſe à la doſe de huit gouttes dans de l'eau, excite ſinguliérement l'appétit vénérien : quand on porte une goute de cette huile eſſentielle ſur la langue, il ſemble qu'on a d'abord la bouche enflammée; mais bientôt après l'on reſſent une fraîcheur ſinguliere, qui ſe diſtribue par tout le corps, & qui produit à-peu-près l'effet que l'on reſſent quand l'on avale un morceau de ſucre imbibé d'éther acéteux : autant cette eſſence excite à l'amour, autant elle empêche la fécondité. L'huile eſſentielle de la menthe friſée de notre pays, ne paroît pas produire le même effet que celle de Guinée.

La *menthe à épi & à feuilles étroites*, *mentha anguſtifolia ſpicata*, s'appelle auſſi la *menthe romaine* ou de *Notre Dame*. La poſition de ſes rameaux inférieurs & celle des feuilles eſt en forme de croix, par rapport aux ſupérieures. Le ſuc de cette plante bu dans du vinaigre, arrête le hoquet; ſes feuilles trempées dans le lait, l'empêchent de ſe cailler promptement dans l'eſtomac.

La *menthe aquatique* ou *baume d'eau* à feuilles rondes & rouges, *mentha rotundi-folia paluſtris ſeu aquatica major*, porte des feuilles qui reſſemblent aſſez à celles de la menthe crépue. On les applique ſur le front dans la douleur de tête, & on s'en ſert contre les piqûres des guêpes & des mouches à miel. La menthe aquatique à larges feuilles eſt le pouliot royal, *pulegium regium*.

La *menthe ſauvage* ou le *menthaſtre* ou le *bâume d'eau à feuille ridée*, *menthaſtrum aut mentha ſylveſtris rotundiore folio*, a des fleurs ſemblables à celles du baume des jardins. M. *de Tournefort* aſſure que la tiſanne de cette menthe eſt bonne pour les vapeurs : elle eſt encore excellente pour les vers. Elle entre auſſi dans les bains utérins & nervins. M. *Bourgeois* prétend que les ſommités de cette plante broyées entre les doigts & miſes dans les oreilles, diſſipent les bruiſſemens cauſés par un dépôt d'humeurs ſéreuſes & froides, de même que la ſurdité qui provient à la ſuite de ces dépôts.

On cultive dans la plupart des jardins ces différentes ſortes de menthes qui croiſſent naturellement dans les environs de Paris.

La *menthe-coq* eſt une eſpece de tanaiſie connue ſous le nom vulgaire de *coq des jardins :* voyez ce mot.

MENUISIERES. Nom que les payſans donnent aux *abeilles perce-bois :* voyez au mot ABEILLE.

MER, *mare*. C'eſt cet aſſemblage immenſe d'eau ſalée qui environne de tous côtés les Continens, & qui pénetre en pluſieurs endroits dans l'intérieur des terres, tantôt par des ouvertures aſſez larges, tantôt par des détroits, ce qui forme de petites mers méditerranées, dont les unes participent immédiatement aux mouvemens de flux & reflux, & dont les autres ſemblent n'avoir rien de commun avec la grande mer, que la continuité du fluide. L'eau de la mer eſt la plus abondamment répandue dans le monde, *voyez* ABIME : elle eſt ordinairement peu limpide ; étant vue en maſſe elle paroît d'un bleu verdâtre fort léger ; elle eſt d'une ſaveur âcre, amere, ſalée, d'une odeur marécageuſe & comme bitumineuſe, qui provoque quelquefois des nauſées.

L'eau marine eſt très-peſante ; ſa peſanteur ſpécifique eſt à l'égard des eaux ſimples, ce qu'eſt 73 à 70 c'eſt-à-dire, qu'un pied cube d'eau de la mer peſe 73 livres, tandis qu'un pareil volume d'eau de riviere ne peſe que 70 livres ; c'eſt à cauſe de cet excès de peſanteur dûe aux parties de ſel marin, &c. dont elle eſt chargée, qu'elle gele difficilement, & qu'elle s'évapore

à l'air moins promptement que les eaux douces ; c'eſt encore par la même raiſon qu'un vaiſſeau prend une hauteur d'eau moins conſidérable dans la mer que dans un fleuve. *Voyez* ſur la peſanteur différente entre les eaux de diverſes mers le *Journal des obſervations phyſiques*, &c. du P. *Feuillée*, *tom. I. II. & III.*

Au reſte, l'eau des différentes mers eſt plus ou moins chargée de ſel ; les Navigateurs atteſtent que dans la mer du Sud ſous l'équateur & dans les pays méridionaux, il y a plus de ſel en pleine mer, & que l'eau y eſt plus froide que vers les pays du Nord & vers les pôles de la terre. La mer des côtes de Hollande contient un neuvieme de ſel ; celles des côtes d'Eſpagne & de la Méditerranée en portent bien davantage. En Suede près de Carlſcroon l'eau de la mer ne contient qu'un trentieme de ſel ; plus loin, elle eſt ſi peu chargée de ſel, qu'elle gele en grandes maſſes. Voilà pourquoi la mer du fond du Groënland ou du Spitzberg eſt preſque toute couverte de glaces ; ce qui l'a fait nommer *mer glaciale :* voyez ce mot. La mer étant plus ſalée en certains endroits que dans d'autres, on en peut auſſi attribuer le phénomene à la différence de l'évaporation de ſes eaux. On ſait que dans la mer du Sud, dont les vagues ſont rapides & tumultueuſes, & ſur-tout entre les Tropiques où le ſoleil agit plus ou moins perpendiculairement, l'évaporation eſt certainement plus forte que dans nos climats ; auſſi la mer y eſt-elle plus ſalée. (Le P. *Feuillée* prétend avoir obſervé que l'eau de la mer eſt plus légere ſous l'équateur qu'entre les Tropiques & dans les mers qui ſont avant les Tropiques ; des Savans ont objecté que cette différence de peſanteur dans l'eau de la mer pouvoit avoir pour cauſe la dilatation des eaux de la mer, & de ſon aréometre même dans des régions auſſi chaudes que celles qui ſont placées ſous l'équateur). L'évaporation & la ſalure eſt peu conſidérable dans les mers du Nord, parce que le ſoleil eſt peu vertical & peu actif dans ces climats glacés, & il eſt de fait qu'il y pleut bien moins communément, tandis que les pluies cauſées par l'évaporation des eaux des pays méridionaux tombent abondamment & fréquemment dans la

Zone torride. On peut encore ajouter que l'abondance d'eau douce que les fleuves portent dans la mer du Nord, en temperent la ſalure dans un grand eſpace; c'eſt ainſi que la mer blanche n'eſt nullement ſalée à l'embouchure de la grande riviere d'Oby en Sibérie. Quant à la ſalure propre de la mer, elle eſt dûe à des bancs inépuiſables de ſel qui ſe trouvent, ſelon quelques-uns, dans le fond de cet élément, ou à des amas immenſes de ſel gemme qui ſont répandues ſur la terre, & que les pluies qui ſe rendent à la mer, diſſolvent continuellement. *Voyez à l'article* SEL GEMME.

La couleur foncée qu'ont les eaux de la mer en certains endroits, n'eſt qu'une ſuite de la profondeur de cette maſſe d'eau qui abſorbe les rayons de la lumiere. L'eau de la *mer rouge* ou du golfe arabique, roule ſur un ſable rougeâtre; la *mer verte* des côtes d'Afrique abonde en fucus & autres plantes marines verdâtres qui réfléchiſſent cette couleur; la *mer bleue* eſt le lac Aral. Vers le pôle du Nord la mer paroît être de couleur noire, brune ſous la Zone torride, blanchâtre dans les détroits. Lorſque le ſoleil ſe couche la mer paroît ſouvent tout en feu en ſa ſuperficie, parce que la lumiere de cet aſtre eſt portée horizontalement ſur tous les flots qui la renvoient & la réfléchiſſent en cent façons, ce qui produit le plus bel éclat & les plus riches couleurs. Si la mer eſt agitée, on voit alors ſur les ondes ſuccéder le blanc à la couleur cendrée, le pourpre au blanc, puis le vert faire place au plus bel azur. Le Comte *de Marſigli* a obſervé que les flots ou vagues de la Méditerranée s'élevent pendant les tempêtes à environ huit pieds au deſſus de leur hauteur ordinaire, & l'on a éprouvé que ceux de la mer Baltique s'élevent encore plus haut.

On a inſéré dans la *Gazette de Littérature* & dans le *Journal de Phyſique & d'Hiſtoire Naturelle*, &c. une découverte qui mérite d'être examinée par l'importance dont elle eſt. *Pline* & après lui divers Auteurs, tels que *Plutarque*, *Ariſtote*, ont avancé que l'huile calme les flots de la mer, & que les Plongeurs de leur tems en prenoient dans leur bouche pour la répandre: mais ce moyen de calmer les vagues de l'eau paroiſſoit ab-

ſurde & étoit mis au rang des fables de l'Antiquité: rien ne paroit cependant plus vrai, ſi nous devons nous en rapporter aux témoignages les plus reſpectables & les plus multipliés. Les preuves de ce phénomene ſi étrange au premier coup d'œil, viennent d'être produites en Angleterre, ſelon une lettre adreſſée à la Société Royale par le célebre M. *Franklin*, l'un des meilleurs Obſervateurs & des plus ſages Philoſophes de ce ſiecle, & précédée d'une autre lettre ſur le ſujet dont il eſt queſtion, à un ami de ce grand Phyſicien. Voici l'extrait de ces deux lettres. On lit dans la derniere: " Tout ce qu'on m'a rapporté de l'expérience » de M. *Franklin* me paroit un peu exagéré. *Pline* dit » à la vérité que cette propriété de l'huile étoit connue » des Plongeurs de ſon tems, qui s'en ſervoient afin » de voir plus clair au fond de l'eau. M. *Gilfred Lawſon*, qui a ſervi long-tems dans les troupes de Gibraltar, m'aſſure que les Pêcheurs de cet établiſſement ſont dans l'uſage de verſer un peu d'huile ſur » la mer, afin qu'en calmant ſon agitation ils puiſſent » voir les huitres qui ſont au fond: cette pratique » s'obſerve de même ſur les autres parties de la côte » d'Eſpagne. Les Marins ont auſſi obſervé de nos jours » que le ſillage d'un vaiſſeau nouvellement *eſſalmé* » agite beaucoup moins l'eau que celui d'un vaiſſeau » auquel on n'a pu donner le ſuif depuis long-tems. » M. *Pennant* rapporte une autre obſervation faite par » ceux qui font la pêche du veau marin en Ecoſſe, » (*British Zoology*, *vol. IV*, art. *Scal.*) lorſque ces » animaux dévorent un poiſſon très-huileux, ce qu'ils » font facilement au fond de la mer, étant parfaitement amphibies, on remarque que la mer à la ſurface eſt d'une tranquillité ſinguliere, ce qui apprend » à ces Pêcheurs que c'eſt en ces endroits qu'ils doivent » chercher les veaux marins. *Pline* ſera donc encore » une fois juſtifié: ſi les expériences annoncées ſont » exactes & authentiques, on pourra ajouter foi à un » autre phénomene bien plus ſurprenant & dont *Pline* » a parlé: cet Auteur aſſure auſſi qu'*on calme une tempête en jetant un peu de vinaigre dans l'air*".

Au reſte plus on étudie la Nature, plus on apprend

à

à ſuſpendre ſon jugement ſur ce qui eſt faux ou vrai, poſſible ou impoſſible. La Philoſophie a détruit bien des erreurs accréditées par le long témoignage des nations & des ſiecles; mais elle a auſſi quelquefois rejeté trop légérement des opinions qui lui paroiſſoient abſurdes, & dont le tems ou le haſard ont prouvé la vérité. On ne ſauroit trop répéter que le doute eſt le commencement de toute bonne philoſophie, & c'en eſt trop ſouvent le terme. Mais revenons à notre ſujet. Les Pêcheurs de S. Malo, ſur le grand Banc & ſur l'île de Terre-Neuve, ſont dans l'uſage de retirer des foies de morues une aſſez grande quantité d'huile. A leur retour pour l'Europe, lorſqu'ils ſont battus par de violentes tempêtes, il eſt arrivé ſouvent qu'ils ont jeté à la mer quelques tonneaux de cette huile, à laquelle ils prétendent reconnoître par expérience & depuis long-tems la propriété de calmer les flots, & de les empêcher de ſe briſer trop violemment contre les vaiſſeaux. Voici maintenant l'extrait de la lettre du Docteur *Franklin* au Docteur *Brownrigg*.

Les Modernes mépriſent quelquefois trop légérement les Anciens; & les Savans ne font pas toujours aſſez d'attention aux connoiſſances du vulgaire. En 1757 je me trouvai en mer au milieu d'une flotte de quatre-vingt-dix vaiſſeaux deſtinés contre Louisbourg, & je remarquai que le remoût au-deſſous de deux vaiſſeaux étoit uni & tranquille, pendant que ſous les autres l'eau étoit très-agitée par le vent qui ſouffloit grand frais. Ne pouvant me rendre compte à moi-même de cette différence, j'en parlai au Capitaine, & lui demandai là-deſſus ſon avis. *Les Cuiſiniers ont ſans doute*, me répondit-il, *vidé par les dalots leur eau graſſe, ce qui aura un peu graiſſé les cotés de ces batimens.* Sa ſolution ne me ſatisfit pas d'abord, mais en réfléchiſſant je me rappelai ce que *Pline* a dit ſur le même ſujet; ainſi je réſolus d'examiner à la premiere occaſion par des expériences les effets de l'huile ſur l'eau. En 1762 je fis encore un voyage ſur mer, & j'obſervai pour la premiere fois le calme que produiſoit l'huile ſur l'eau agitée dans une lampe de verre que j'avois ſuſpendue au plancher de la chambre du Capi-

taine. J'examinois ſans ceſſe ce phénomene, & je cherchois à en découvrir la raiſon. Un vieux Capitaine de Marine me dit que c'étoit un effet de la propriété de l'huile qui rend unie l'eau lorſqu'on en verſe deſſus; & il ajouta que les *Bermudiens* employoient cet expédient pour harponner le poiſſon qu'ils ne pouvoient pas voir quand la ſurface de la mer étoit agitée par le vent. Il m'apprit encore que lorſque les Pêcheurs de Lisbonne veulent rentrer dans le Tage, ſi la houle trop forte ſur la barre leur fait appréhender qu'elle ne rempliſſe leurs bateaux, ils vident dans la mer une bouteille ou deux d'huile, ce qui calme les briſans, & leur permet de paſſer en ſureté: j'ai appris auſſi que les Plongeurs de la Méditerranée travaillant ſous l'eau, la lumiere du ſoleil qui eſt interrompue par la réfraction d'une multitude de petites vagues, n'arrive à eux que briſée & très-foible: que de tems en tems ils vomiſſent de leur bouche une petite quantité d'huile qui en montant à la ſurface la rend unie, & permet à la lumiere d'arriver plus directement à eux. J'ai fait un jour cette expérience ſur l'étang de Clapham; le vent élevoit alors de groſſes rides ſur la ſurface: j'y répandis une partie d'une petite bouteille d'huile: je vis cette huile s'étendre avec une rapidité étonnante ſur la ſurface, mais elle n'applanit pas les vagues, parce que je l'avois d'abord jetée au côté ſous le vent de l'étang où les vagues étoient plus grandes, & où le vent rejetoit l'huile ſur le bord. J'allai enſuite au côté du vent où les vagues commençoient à ſe former: une cuillerée d'huile que j'y répandis, produiſit à l'inſtant ſur l'eſpace de pluſieurs verges en carré un calme qui s'étendit par degrés juſqu'à ce qu'il eut gagné la côte ſous le vent, & bientôt l'on vit toute cette partie de l'étang qui étoit d'environ un demi-acre, auſſi unie qu'une glace.

Une goutte d'huile qu'on fait tomber ſur une table de marbre ou ſur une glace, toutes deux placées horizontalement, reſte au même endroit, & s'étend très-peu; mais lorſqu'on la jette ſur de l'eau, elle s'étend à l'inſtant de tous côtés à une diſtance conſidérable, & avec une célérité extraordinaire; elle devient même

assez mince pour y produire les couleurs prismatiques; & au-delà de ce premier cercle elle s'amincit insensiblement jusqu'à n'être plus sensible que par les vagues qu'elle calme, & qu'elle rend unies. Il semble que dès qu'elle a touché l'eau, il s'exerce entre les particules qui la composent, une répulsion mutuelle, & si forte qu'elle agit sur les autres corps légers, nageant à la surface comme les pailles, les feuilles, &c. & les force à s'éloigner des environs de la goutte, en laissant tout-au-tour de ce centre un grand espace dégagé de tout corps étranger.

Le Chevalier *Pringle* se trouvant en Ecosse, apprit que les pêcheurs de la baleine découvrent de loin où sont les colonnes de harengs, parce que l'eau est tranquille & unie dans ces endroits, peut-être à cause de quelque huile ou corps graisseux qui s'échappe, s'exhale des corps de ces poissons.

Un habitant de Rhode-Island en Amérique, m'a dit avoir observé que le Havre de Newport est toujours calme & tranquille pendant que les bâtimens de la pêche de la baleine y mouillent. Les orties de mer (*blubbers*) qu'on entasse au fond de cale, & les barils qui distillent à travers les douves une huile qui tombe sur l'eau qu'on pompe de tems en tems pour nétoyer le bâtiment, c'est sans doute cette même huile qui s'étend sur toute la surface de l'eau dans le Havre & qui empêche qu'il ne s'y forme des vagues. M. *de Tenguagel* a mandé de Batavia (le 15 Janvier 1770) à M. le Comte de *Bentinck*, que la Compagnie Hollandoise doit le salut d'un de ses vaisseaux à une quantité d'huile versée contre la haute mer, près des Iles Paulus & Amsterdam.

Ceci étant, on viendroit sans doute à bout d'appaiser par-tout les vagues, si on pouvoit se placer à l'endroit où elles commencent à se former. Il est rare, & souvent impossible, de prendre cette position dans l'Océan, mais il seroit peut-être aisé, dans des cas particuliers, de modérer la violence des vagues lorsqu'on se trouve au milieu des eaux, & de prévenir des brisans lorsqu'ils sont dangereux.

Rien n'empêche l'air & l'eau de se toucher: la

machine pneumatique démontre qu'il n'y a point de répulsion entre ces deux élémens. Le vent qui n'eſt qu'un air en mouvement, en frappant la ſurface unie de l'eau, la frotte & y forme des rides, leſquelles ſervent à produire d'autres vagues ſi le vent continue. La plus petite vague une fois formée, ne ſe calme pas ſur le champ, & ne laiſſe pas en repos l'eau qui l'avoiſine : ainſi une pierre qu'on laiſſe tomber dans un étang, excite d'abord autour d'elle un cercle qui en forme un ſecond ; le ſecond un troiſieme, & ainſi de ſuite dans un eſpace d'une fort grande étendue. Une petite puiſſance qui agit ſans ceſſe, produit une grande action ; le vent agiſſant continuellement ſur les petites vagues formées les premieres, elles augmentent toujours en grandeur, quoique la force du vent ne devienne pas plus grande ; elles s'élevent peu-à-peu, & elles étendent leurs baſes juſqu'à ce que chaque vague contienne une groſſe maſſe d'eau qui, étant en mouvement, agit avec une grande force. Lorſque le vent eſt ſi fort que les vagues ne ſont pas aſſez promptes pour obéir à ſon impulſion, le ſommet de ces vagues étant plus mince & plus léger, elles ſont pouſſées en avant, briſées & converties en écume blanche. Le vulgaire appelle les ſommets hériſſés & écumans *chapeaux blancs*. Mais s'il y a une répulſion mutuelle entre les particules d'huile, & qu'il n'y ait point d'attraction entre l'huile & l'eau, l'huile une fois étendue à une grande diſtance, s'oppoſe à tout contact immédiat, à tout frottement. Le vent en ſoufflant ſur l'eau, au lieu d'y produire les premieres rides qui ſont les élémens des vagues, ne fait que gliſſer deſſus. Par la même raiſon lorſque les lames ou les vagues ſont huilées en leur ſurface, le vent en paſſant deſſus les comprime, & contribue plutôt à les abaiſſer qu'à les agrandir. C'eſt ainſi qu'on explique le phénomene en queſtion.

Nous ne pouvons diſconvenir de l'authenticité de ces faits, & nous croyons bien que l'huile peut empêcher que le vent ne commence les grandes rides, ne forme de nouvelles vagues, qu'elle diminue même la force de celles qui ſe ſont élevées les premieres : mais

l'huile ayant toujours une extenſion déterminée, elle n'empêchera pas que les vagues produites au loin ne procurent un refoulement ondulatoire & aſſez relatif même, ſur les endroits où l'on aura verſé de l'huile, parce que le fluide de l'eau eſt homogene, que la puiſſance des premieres vagues formées au loin ſe communique à celles qui ſont ſous la pellicule d'huile, ces dernieres ſubiſſent une impulſion mécanique, un ſoulévement à la ſurface préparé de loin, dont l'action oſcillatoire s'eſt imprimée à toute la maſſe; & comme il y a infiniment trop de diſtance entre l'effet & la cauſe, le mouvement des vagues ne ceſſera, à l'endroit où l huile ſe ſera étendue, qu'après un certain tems. Nous convenons encore que la ſurface du vaiſſeau qui mouille peut s'oindre d'huile, & réprimer par ce moyen une grande partie des ſecouſſes rudes des vagues que reſſentent ceux qui ſont ſur le vaiſſeau. De l'huile verſée ſur les houles fortes près d'une côte ne produira aucun effet, & l'on ſait que lorſque le vent ceſſe tout-à-coup, les vagues qu'il a excitées ne retombent pas ſubitement; elles s'appaiſent graduellement, & ſont long-tems à ſe mettre de niveau. Ainſi *le moyen de calmer les vagues avec de l'huile*, ne peut au plus avoir quelque effet qu'en pleine mer, & dans un petit eſpace, encore faut-il être à l'ancre, ou faire des bordées au-deſſus du vent, jeter l'huile un peu abondamment & en avant du ſillage. Le vaiſſeau marche mieux ſur cette traînée graſſe, il ſemble même la préférer.

On appelle la grande mer *Océan*, & on le diſtingue par rapport aux quatre points du monde en *Océan Septentrional* ou *Glacial*, *Océan Occidental* ou *Atlantique*, *Océan Méridional* ou *Ethiopien*, *Océan Oriental* ou *Indien*.

On ſubdiviſe encore l'Océan en pluſieurs mers, qui portent les noms des pays dont elles baignent les côtes; ainſi l'on dit la mer d'Irlande, la mer de Danemarck, la mer Baltique, &c. L'Océan Septentrional ou Hiperboréen comprend la mer d'Allemagne ou du Nord, une partie de la mer d'Angleterre, celle d'Ecoſſe, la mer de Danemarck, la mer Baltique, celle

de Norwege, la mer de Moſcovie, & tout ce qui environne le Continent Arctique. L'Océan Oriental comprend les mers de la Chine, des Indes, de l'Arabie & de l'Archipel. L'Océan Méridional comprend les mers de Zanguebar, des Caffres & de Congo: & l'Océan Occidental contient les mers de Guinée, du Cap vert des Canaries, la mer Méditerranée, les mers d'Eſpagne, de France & des îles Britanniques. La mer du nouveau Continent ſe diviſe en mer du Sud ou Pacifique & en mer du Nord. Celle-ci comprend les mers du Canada, du Mexique, du Bréſil, du Paraguay & de la Magellanique; celle du Sud que l'on appelle auſſi *Océan pacifique*, contient la mer du nouveau Mexique ou de Californie, celle du Pérou & du Chili. Il y a des mers qui n'ont point de communication viſible avec les autres mers: telle eſt la mer Caſpienne qui ſe voit en Aſie entre la Tartarie, le Royaume de Perſe, la Géorgie & la Moſcovie: on ſoupçonne cependant qu'elle a une communication ſouterraine avec le golfe de Perſe. Ses eaux ſont plus ſalées vers le milieu que vers les côtes. On donne le nom de *golfe* aux bras de mer qui s'avancent dans la terre, comme le golfe de Veniſe, qu'on nomme mer Adriatique, le golfe de Lépante de la Morée, le golfe d'Engia, & le golfe Arabique. Les mers intérieures ou qui entrent dans les Continens, ſont la mer vermeille en Amérique, la mer Caſpienne, le golfe Perſique, les mers de Corée & de Kamtſchatka en Aſie: les mers extérieures ſont celles qui environnent les Continens. Enfin on donne le nom de *Détroit* ou *Pas* à un canal entre deux terres par où deux mers ſe communiquent, comme le Détroit de Gibraltar, le Pas de Calais & le Fare de Meſſine. Ce qu'on appelle *Baie de mer*, eſt un lieu le long de la côte, où il y a aſſez de fond pour s'y retirer & ſe mettre à couvert de la tempête. Le milieu intérieur d'une baie a plus d'étendue que ſon embouchure, telle eſt la *Baie d'Hudſon* & la *Baie de tous les Saints* en Amérique.

C'eſt par une ſuite de la dépendance des configurations du baſſin de la mer avec le prolongement & le giſſement des montagnes, que la profondeur à la côte

eſt proportionnée à la hauteur de cette même côte ; & que ſi la plage eſt baſſe & le terrain plat, la profondeur eſt petite, tandis qu'un promontoire élevé s'abaiſſe ſous les flots par une pente rapide.

Nous avons dit que l'eau de la mer eſt la moins évaporable à l'air de toutes les eaux ; cependant c'eſt de la vaſte étendue de l'Océan que s'élevent dans l'atmoſphere ces vapeurs qui, étant condenſées, forment les nuages deſtinés à porter le rafraîchiſſement & la fertilité dans les pays les plus éloignes.

On ſait que la mer eſt un autre monde peuplé d'animaux dont le genie & les talens nous ſont bien inconnus. Les petits poiſſons ne viennent ſur les bords de la mer, que dans un tems calme ; les gros poiſſons qui préſentent une plus grande maſſe à l'effort des eaux agitées, ſont ſouvent jetés involontairement ſur ſes parages. On croiroit, à voir la mer agitée & toute écumante, qu'elle va enſevelir les vaiſſeaux dans ſes vagues profondément entr'ouvertes, ou qu'elle va quitter ſon lit & inonder les terres ; mais elle eſt ſujette à des lois qui, en la reſſerrant vers ſon milieu, la répriment auſſi du côté de la terre. Ce mouvement des eaux de la mer agitée par les vents s'appelle *ondulation* ou *fluctuation*.

La mer préſente un autre phénomene bien digne d'admiration & de l'etude des Philoſophes ; ſes eaux ont deux mouvemens périodiques par leſquels la mer s'éleve & s'abaiſſe alternativement deux fois par jour en coulant de l'Equateur vers les Pôles & refluant des Pôles vers l'Equateur. Tous les jours l'eau de l'Océan eſt entraînée pendant ſix heures de ſuite du Midi au Septentrion, & s'éleve tantôt plus, tantôt moins ſur les côtes : c'eſt ce qu'on appelle le *flux de la mer* : elle eſt environ quinze minutes dans la même hauteur ; après quoi elle ſe retire & continue ſix heures durant à s'abaiſſer. Ce retour des eaux du Nord au Midi, & de nos côtes vers la haute mer, eſt ce qu'on appelle le *reflux*. L'eau demeure auſſi environ quinze minutes dans ſon plus grand abaiſſement, & eſt retirée à plus d'une demi-lieue de certaines côtes, après quoi le flux recommence vers les terres. Cette inaction

de deux fois quinze minutes par vingt-quatre heures, fait que le flux de la mer ſuit le cours de la lune. On prétend que c'eſt notamment la gravitation de cet aſtre qui opere ce phénomene ſur la mer; auſſi eſt-il vrai que l'on a pleine lune & grande & forte marée dans le même tems, tandis que la plus baſſe & la plus lente marée eſt dans le dernier quartier de la lune. L'illuſtre *Newton* attribue cet effet à l'attraction que le ſoleil & la lune exercent ſur les eaux de l'Océan. C'eſt dans l'ouvrage de ce grand homme qu'il faut voir la démonſtration & l'explication des phénomenes innombrables que préſente ce point de phyſique. C'eſt auſſi dans l'Hiſtoire Naturelle de M. *de Buffon* (dans le volume de la *Théorie de la Terre*) qu'il faut voir expliqué avec énergie le même phénomene du flux & reflux de la mer. On peut encore conſulter les ſavantes Recherches de Mrs. *Euler*, *Maclaurin* & *Daniel Bernoulli*, ſur les cauſes de ce beau phénomene, couronnées par l'*Accadémie Royale des Sciences de Paris en* 1740, ainſi que le *Nouveau Traité de Navigation*, publié par M. *Bouguer* en 1753. C'eſt à regret que nous ne pouvons ſuivre ici ces Auteurs: nous nous contenterons de dire que *Newton* a calculé que la force attractive du ſoleil pouvoit élever les eaux de la mer de deux pieds: que l'action de la lune pouvoit être évaluée à dix, & qu'ainſi les forces combinées de ces aſtres avoient aſſez d'activité pour les faire monter au moins de douze pieds. La plus grande hauteur des marées, n'eſt que deux ou trois heures après que la lune a paſſé au méridien: l'on a remarqué qu'en pleine mer l'eau ne s'éleve jamais que d'un ou deux pieds; il n'en eſt pas de même vers les côtes; car l'eau dans les flux, monte ſur les côtes de France, par exemple, depuis douze juſqu'à quarante-cinq pieds. En général les marées retardent tous les jours d'environ trois quarts d'heure, c'eſt-à-dire de la même quantité dont la lune par ſon mouvement propre d'Occident en Orient, arrive chaque jour plus tard au méridien; elles ſont auſſi plus fortes ou plus foibles, ſelon que ce ſatellite eſt plus loin ou plus près de la terre. Elles augmentent à proportion que les cubes des diſtances diminuent; &

ſi la lune ſe trouvoit à une diſtance de moitié moindre, le flux qu'elle occaſionneroit, ſeroit huit fois plus grand. Les marées ſont plus grandes, plus rapides dans le même mois aux environs de la nouvelle & de la pleine lune, que dans les quadratures. Elles ſont en général plus grandes en hiver qu'en été; au tems des équinoxes, qu'aux tems des ſolſtices : ces fortes marées précedent l'équinoxe du printems, & ſuccedent à celui de l'automne (*a*). Les bancs de ſable, les détroits, les golfes, la profondeur & la largeur des mers, les vents, les courans irréguliers, en un mot, les inégalités des côtes, la poſition des terres, les diſtances de l'équateur, &c. peuvent occaſionner dans les marées des retards & notamment des variations qui ne ſont ſoumiſes ni à l'action du ſoleil ni à celle de la lune. Les lieux ſitués au méridien n'éprouvent point le flux qui dépend du paſſage de la lune au méridien, mais celui qui eſt occaſionné par la revolution périodique de cette planete. On ne connoît point de flux régulier dans la Méditerranée, excepté au fond du golfe de Veniſe. Le Pont-Euxin, la mer Baltique, la mer Morte & la mer Caſpienne n'en ont point, mais il eſt ſenſible dans la mer Rouge & dans le golfe Perſique.

Les Marins & les habitans des côtes maritimes donnent le nom de *marée* à ces mouvemens de *flux* & *reflux*; ils nomment *morte-eau* le tems où la marée eſt ſtationnaire, c'eſt-à-dire qu'elle monte le moins & s'abaiſſe le moins. Ils donnent le nom de *flot* au flux de la mer qui vient couvrir les plages.

Peu de perſonnes ſont encore d'accord ſur le mécaniſme qui opere ſi conſtamment ces alternatives régu-

(*a*) M. *Beaupied du Menil* rapporte dans ſon Mémoire *ſur les Marais ſalans*, imprimé à la Rochelle en 1765, qu'entre les deux tours du port de cette ville il a obſervé qu'aux *équinoxes* du printems & de l'automne, & au *ſolſtice* d'été la mer monte de douze pieds; que dans les *ſyzygies*, ou nouvelles & pleines lunes de chaque mois, elle s'éléve de dix à dix pieds & demi; enfin que dans les *quadratures* ou morte-mer en terme de Marine, elle monte ſeulement de ſept à huit pieds, parce que les marées vont en décroiſſant des *ſyzygies* aux *quadratures*, & en croiſſant des *quadratures* aux *ſyzygies*. Notre Obſervateur ajoute que les plus hautes marées de chaque lunaiſon ſont quand la lune eſt environ à dix-huit degrés au-delà des pleines & des nouvelles lunes; & les plus baſſes, quand elle eſt environ à dix-huit degrés au-delà du premier & du dernier quartier.

lieres du flux & reflux, ainſi que les *rats de marée*. Ces derniers ſeroient-ils dûs à une ſorte de tempête à laquelle le vent n'auroit aucune part? ou ne ſeroit-ce pas plutôt la ſuite d'une tempête qui a régné ailleurs? Seroit-ce enfin des *contre-marées*, c'eſt-à-dire des marées qui ſe rencontrent en venant chacune d'un côté, & qui forment ſouvent en certains endroits des courans rapides & dangereux? Les rats de marées ſont des eſpeces de *lames houleuſes* qui ſe font ſentir avec violence aux Iles & ſeulement près des rivages ou des côtes: c'eſt alors que les vaiſſeaux qui ſont en rade ſont ſubmergés, & les malheureux qui ſont à bord ſont auſſi abandonnés à ces vagues impétueuſes.

On ne connoît guere mieux ce que l'on appelle les *courans* de la mer, ces torrens ſecrets qui entraînent trop fréquemment les vaiſſeaux, & dont les effets ſont ſouvent funeſtes. L'Auteur des Réflexions ſur la cauſe générale des vents (imprimées à Paris en 1746), paroît porté à croire que les *courans* conſidérables peuvent être attribués à l'action du ſoleil & de la lune: il ajoute qu'on pourroit expliquer par le plus ou moins de hauteur des eaux, & par la diſpoſition des côtes, les différens *courans* réglés & conſtans que les Navigateurs obſervent; & que les oſcillations horizontales de la pleine mer dans le flux & reflux pourroient être l'effet de pluſieurs *courans* contraires. C'eſt ſur-tout aux inégalités du fond de la mer, que M. *de Buffon* attribue les *courans*, leſquels varient à l'infini dans leurs viteſſes & dans leur direction, dans leur force, leur largeur, leur étendue: ceux qui ſont produits par les vents changent de direction avec les vents. C'eſt encore à l'action des *courans*, que M. *de Buffon* attribue la cauſe des angles correſpondans des montagnes. M. *Mead*, Anglois, vient de publier que la cauſe du phénomene dont il s'agit dépend d'un mouvement de la mer, tendant de l'équateur aux pôles, ou au moins le long des côtes. Son ſyſtême eſt fondé ſur l'opinion où il eſt, que le maleſtrom & autres gouffres de l'Océan ſeptentrional, ſont des embouchures de canaux intérieurs qui communiquent à des endroits placés ſous l'équateur: cependant par la relation que l'E-

vêque Pontoppidan donne du maleſtrom (dans ſon *Hiſt. Natur. de la Norwege*), il y a lieu de croire que ce gouffre ou abyme n'eſt pas un paſſage ſouterrain, & M. *Schelderup*, Conſeiller d'Etat en Norwege, prétend que le maleſtrom eſt un courant d'eau oppoſé au mouvement de la mer. Les principaux *courans*, les plus larges & les plus rapides; ſont 1°. près de la Guinée, depuis le Cap Vert juſqu'à la baie de Fernandopo, d'Occident en Orient, faiſant faire aux vaiſſeaux cent cinquante lieues en deux jours. 2°. Auprès de Sumatra, du Midi vers le Nord. 3°. Entre l'île de Java & la Terre de Magellan. 4°. Entre le Cap de Bonne-Eſpérance & l'île de Madagaſcar. 5°. Entre la Terre de Natal & le même Cap. 6°. Sur la côte du Pérou dans la mer du Sud, du Midi au Nord. 7°. Dans la mer voiſine des Maldives, pendant ſix mois d'Orient en Occident, & pendant ſix autres mois en ſens contraire. Les courans ſont ſi violens ſous l'équateur, qu'ils portent les vaiſſeaux très-promtement d'Afrique en Amérique : mais auſſi ils les empêchent abſolument de revenir par ce même chemin; de ſorte que les vaiſſeaux pour retourner en Europe, ſont forcés d'aller chercher le cinquantieme dégré de latitude. Qui ſe laſſeroit de réfléchir ſur la cauſe de ce phénomene? En général les eaux de la mer ſont continuellement entraînées d'Orient vers l'Occident. Le mouvement en eſt plus fort vers l'équateur que vers les pôles : tout ceci prouve évidemment que le mouvement de la terre ſur ſon axe ſe fait d'Occident vers l'Orient.

L'obſervation & la connoiſſance des *courans* eſt un des points principaux de l'art de naviger; mais ce qui rend leur détérmination ſi difficile, c'eſt la difficulté de trouver un point fixe en pleine mer. L'Académie Royale des Sciences avoit propoſé ce ſujet pour le prix de l'année 1751, & les méthodes propoſées par les Auteurs ont encore laiſſé beaucoup à déſirer. Qu'il nous ſoit permis d'ajouter quelques obſervations importantes ſur la théorie des *courans*.

M. *Mead* paroît convaincu, qu'abſtraction faite des mouvemens que cauſent à la mer les vents & les marées, ce fluide n'eſt pas dans un état de repos & que

conſéquemment la terre n'eſt pas par-tout d'une denſité uniforme, comme le ſuppoſe le Chevalier *Newton*; mais que les *courans* du golfe de Floride, ainſi que ceux de la côte du Bréſil & ceux qui ſur la côte du Sud tendent au Nord, ſont des courans de circulation entretenus par les denſités différentes de la terre, & par ſon mouvement diurne ou de rotation ſur ſon axe. M. *Waitz*, dans ſa Diſſertation ſur la cauſe pourquoi l'eau de la mer Atlantique paſſe toujours dans la mer Méditerranée par le Détroit de Gibraltar, prétend que deux *courans* dont la direction eſt oppoſée coulent par ce Détroit; le *courant* ſupérieur paſſe conſtamment dans la mer Méditerranée, & l'inferieur ſort toujours de cette même mer & ſe dégorge dans l'Océan. M. *Halley* a toujours regardé comme fort vraiſemblable ces *ſous-courans* marins, ainſi que les courans qui ſe font à la ſurface. Toutes ces opinions ſont appuyées d'obſervations: nous ne rapporterons qu'une expérience faite dans la mer Baltique, qui confirme le ſentiment de ces Auteurs. Un habile Marin étant dans une des frégates du Roi, ce vaiſſeau fut tout d'un coup porté au milieu d'un courant & pouſſé par les eaux avec beaucoup de violence. Auſſi-tôt on deſcendit dans la mer une corbeille où on mit un gros boulet de canon; la corbeille étant deſcendue à une certaine profondeur, le mouvement du vaiſſeau fut arrêté: mais quand elle fut deſcendue plus bas, le vaiſſeau fut porté contre le vent & dans une direction contraire à celle du *courant* ſupérieur, qui n'avoit qu'environ quatre ou cinq braſſes de profondeur. M. *Halley* ajoute que plus on deſcendoit la corbeille, plus on trouvoit que le courant intérieur étoit fort. Par ce principe il eſt aiſé d'expliquer comment il ſe peut faire qu'au Détroit de Gibraltar, dont la largeur n'eſt que d'environ vingt milles, il paſſe une ſi grande quantité d'eau de la mer Atlantique dans la Méditerranée par le moyen des courans, qui y pouſſent preſque toujours les vaiſſeaux à l'Eſt.

Quoi qu'il en ſoit, les grandes marées nous procurent des avantages très-certains; elles repouſſent l'eau des fleuves, la font remonter bien avant dans les terres, & en rendent le lit aſſez profond pour qu'un vaiſ-

ſeau puiſſe arriver aux ports des grandes villes. Les navires attendent ces crues d'eau ſi commodes, ils en profitent pour arriver ou pour ſortir de la rade, ſans toucher le fond & ſans courir le riſque de s'enſabler. Les alternatives du flux & reflux font que les côtes ſont battues ſans ceſſe par les vagues, qui en enlevent de petites parties qu'elles emportent & qu'elles dépoſent au fond: de même les vagues portent ſur les côtes différentes productions, comme des coquilles, des ſables, qui s'accumulant peu-à-peu, produiſent des éminences. Dans la principale des iles Orcades où les rochers ſont coupés à pic deux cents pieds au deſſus de la mer, la marée s'éleve quelquefois juſqu'à cette hauteur lorſque le vent eſt fort ou qu'on éprouve une grande tempête. Dans ces violentes agitations la mer rejette quelquefois ſur les côtes des matieres qu'elle apporte de fort loin. La mer par ſon mouvement général d'Orient en Occident doit porter ſur les côtes d'Amérique les productions de nos côtes, & ce ne peut être que par des mouvemens fort irréguliers, & probablement par des vents, qu'elle porte ſur nos côtes les productions des Indes & de l'Amérique. Quant à ſon ſol, rien ne reſſemble mieux à un limon huileux: les bords de la mer ſont ſi gliſſans, qu'on a de la peine à s'y ſoutenir, & ce gluten ne provient peut-être que des plantes & des animaux qui pourriſſent dans la mer. Nous donnerons au mot SEL MARIN l'art de retirer le ſel de la mer ou des fontaines ſalées ou marais ſalans. Il ſeroit à déſirer qu'on eût auſſi l'art de deſſaler par des voies commodes & non diſpendieuſes l'eau de la mer au point de la rendre potable. Quelle reſſource ne ſeroit-ce pas pour les vaiſſeaux qui entreprennent de longs voyages! M. *Deslandes* a prétendu que ſi l'on forme avec de la cire vierge des vaſes, & qu'on les rempliſſe d'eau de mer, cette eau filtrée à travers la cire, ſera deſſalée par ce moyen. Le célebre *Hales* a beaucoup travaillé ſur cette matiere, mais bien différemment: on voit ſes recherches dans un de ſes ouvrages. L'Angleterre pour manifeſter à tout l'Univers la reconnoiſſance d'un ſi grand bienfait, a érigé à ce même *Hales*, mort en 1761 âgé de 87 ans, à Weſtminſter, un ſu-

perbe mauſolée parmi les tombeaux de ſes Rois. Pluſieurs autres perſonnes ſe ſont ſervi dans les mêmes vues de la poudre à canon, des cendres de bois, de la craie, de la chaux d'os calcinés & de la pierre à cauterre, &c. Mais de tous ces moyens le ſeul par lequel on puiſſe parvenir à la deſſaler, à la dépouiller de ſon goût bitumineux, & la rendre potable & ſaine, c'eſt la voie de la diſtillation. Un célebre Médecin de la Faculté de Paris (M. *Poiſſonnier*) s'eſt occupé auſſi à travailler ſur cet objet par ordre du Gouvernement. Voyez la *Gazette de France* n°. 55, *année* 1764.

A ce détail nous ajouterons une ſingularité rapportée par *Linſchot*, que dans la mer rouge près de l'île de Bareyn, des Plongeurs puiſent de l'eau douce à la profondeur de quatre à cinq braſſes; de même, dit *Gemelli*, *tom. II*, *pag.* 453, aux environs de l'île de Baharan dans le golfe Perſique, on prend de l'eau douce au fond. Les hommes ſe plongent avec des vaſes bouchés & les débouchent au fond; & lorſqu'ils ſont remontés ils ont de l'eau douce. Il y a encore beaucoup d'autres endroits où il y a ſous la mer des fontaines d'eau douce. Le fond de la mer laiſſé à ſec près de Naples lors des éruptions du Véſuve, fit voir une infinité de ces petites ſources jailliſſantes.

MER GLACIALE. On appelle ainſi cette partie de l'Océan Septentrional, entre le Groënland à l'Oueſt & le Cap glacé à l'Eſt. Il y a long-tems que les Anglois & les Hollandois cherchent, peut-être vainement, un paſſage par cette mer pour aller à la Chine & au Japon; cependant la Nation Angloiſe n'a point encore abandonné ce projet: mais la quantité de montagnes de glace qu'on rencontre preſqu'en tout tems dans cette mer, met au ſuccès d'une ſi grande entrepriſe des obſtacles difficiles à vaincre.

Pluſieurs Anciens n'ont pas cru que la mer pût ſe geler; cependant la mer Baltique & la mer Blanche ſe gelent preſque tous les ans, & les mers plus ſeptentrionales ſe gelent preſque tous les hivers. On ſait que le Zuyderzée ſe gele ſouvent en Hollande, mais on ſait auſſi que l'eau ſalée ſe gele plus difficilement que l'eau pure, parce qu'il faut pour la glacer un froid ſu-

périeur au degré de la congélation, & qui excede d'autant plus ce degré que l'eau eſt plus chargée de ſels. La glace d'eau ſalée eſt moins dure que la glace ordinaire; elle eſt plus chargée de ſel au centre qu'à l'extérieur: ce milieu même trop chargé de ſel, ou ne ſe gele point, ou ne prend que peu de conſiſtance.

Les fleuves du Nord tranſportent dans les mers une prodigieuſe quantité de glaçons, qui venant à s'accumuler, forment ces maſſes énormes de glace ſi funeſtes aux Navigateurs. Un des endroits de la mer glaciale où elles ſont les plus abondantes, eſt le Détroit de Waigat qui eſt gelé en entier pendant la plus grande partie de l'année: ces glaces ſont formées des glaçons que le fleuve Oby tranſporte preſque continuellement. Elles s'attachent le long des côtes, & s'élevent à une hauteur conſidérable des deux côtés du Détroit: le milieu du Détroit eſt l'endroit qui gele le dernier & où la glace eſt la moins élevée; les vaiſſeaux qui vont au Spitzberg pour la pêche de la baleine, y arrivent au mois de Juillet & en partent le 15 d'Août: croiroit-on que dans cette ſaiſon ils rencontrent quelquefois plus de quatre cents morceaux prodigieux de glaces épaiſſes de ſoixante, ſoixante & dix & quatre-vingts braſſes qui ſe ſont détachées des côtes de glace & qui voyagent dans la haute mer? Il y a des endroits où il ſemble que la mer ſoit glacée juſqu'au fond; ces glaces qui ſont élevées au-deſſus du niveau de la mer, ſont claires & luiſantes comme du verre. Au rapport des Voyageurs, les glaces du Nord ſont d'un beau bleu, un peu tirant ſur le vert comme le vitriol de Chypre. Mais preſque toutes celles que nous y avons obſervé, étoient de la couleur des glaces de notre pays, les autres en très-petit nombre n'avoient qu'une teinte foible.

Tous les Navigateurs atteſtent qu'il y a auſſi beaucoup de glaces dans les mers du Nord, de l'Amérique, &c. *Robert Lade* nous aſſure que les montagnes de Friſland ſont entiérement couvertes de neige, & toutes les côtes de glace comme d'un boulevard qui ne permet pas d'en approcher. On trouve dans cette mer des îles de glace douce de plus d'une demi-lieue de

tour, dont la ſuperficie au deſſus de l'eau ſurpaſſe l'extrémité des mâts des plus gros navires, & qui ont ſoixante & dix ou quatre-vingt braſſes de profondeur dans la mer. Ces îles ou montagnes de glace ſont ſi mobiles, que dans les tems orageux celles qui préſentent une grande ſurface hors de l'eau, ſuivent la courſe d'un vaiſſeau. Lorſque ces maſſes énormes de glace viennent à ſe rompre ou à ſe disjoindre des *glaces côtieres*, alors il s'excite un bruit ſi terrible qu'il n'eſt pas poſſible de l'exprimer. Si l'on trouve beaucoup de bancs de glaces dans la nouvelle Zemble, il n'eſt pas rare d'en rencontrer près de la Terre de Feu; *Wafer* dit y avoir vu quelques-unes de ces îles de glace flottantes dont quelques-unes lui paroiſſoient avoir une à deux lieues de long, & la plus groſſe de toutes lui parut avoir quatre ou cinq cents pieds de haut. D'autres Voyageurs aſſurent d'en avoir rencontré de ſi monſtrueuſes, qu'il y en a de douze à quinze cents pieds d'épaiſſeur; pluſieurs Auteurs ont tâché d'expliquer la cauſe des amas de glaces dans la baie de Baffin & le détroit d'Hudſon, &c. Voici ce que dit le Capitaine *Middleton*, Anglois: Le pays eſt fort élevé tout le long de la côte de la baie de Baffin & du détroit d'Hudſon, &c. & il l'eſt de plus de cent braſſes tout près de la côte où ſe trouvent quantité de golfes dont les cavités ſont remplies de glaces & de neiges gelées juſqu'au fond, à cauſe de l'hiver preſque continuel qui regne dans ces endroits. Ces maſſes ſe détachent & ſont entraînées dans le détroit, où elles augmentent en maſſe: l'eau & l'air étant toujours extrêmement froids pendant l'été, tout ce qui tombe de l'atmoſphere, joint à l'élévation des vagues de la mer, produit un accroiſſement continuel aux montagnes de glaces. Le vent ſouffle du côté du Nord-Oueſt pendant preſque neuf mois de l'année. A l'égard des amas de glaces qu'on voit près du Groënland, ils ont commencé par ſe détacher des grandes rivieres de Moſcovie.

Nous avons dit ci-deſſus, que depuis long-tems l'on ne ceſſe de chercher un paſſage aux Indes par les mers du Nord; mais dans la crainte d'un trop grand froid ſi on s'approchoit trop du pôle, on ne s'eſt pas aſſez

assez éloignés des terres, & on a trouvé les mers fermées par les glaces. Cependant il paroit vraisemblable qu'il y a moins de glace en pleine mer que près des côtes où les fleuves se déchargent avec leurs glaces ; d'ailleurs on sait que quelques Hollandois s'étant fort approchés du pôle, y avoient trouvé une mer ouverte & tranquille, & un air tempéré; ce qui n'est peut-être pas impossible en été, à cause de la présence continuelle du soleil au pôle boréal pendant six mois. *Voyez les articles* GLACE, GLACIER, FROID, GELÉE. Nous le répétons, ce n'est que vers les côtes dans les parages tranquilles, dans les golfes ou détroits des zones glaciales & dans tous les endroits où les fleuves versent une grande quantité d'eau douce & de glaçons, que la mer gele, & les glaces continues ne s'étendent pas à une vingtaine de lieues des côtes.

MER LUMINEUSE. *noctiluca marina.* C'est un phénoméne des plus brillans, qui est commun dans certaines mers. La proue du navire qui vogue sur les eaux, les fait bouillonner, & semble pendant les plus épaisses ténebres de la nuit les mettre en feu : le vaisseau vogue dans un cercle lumineux, d'où s'échappe dans le sillage un long trait de lumiere. La mer est beaucoup plus lumineuse aux environs des îles Maldives & de la côte de Malabar, que dans tout autre endroit de l'Océan : aussi *M. Godeheu* se trouvant sur ces mers, en profita-t-il pour observer la véritable cause de cet éclat lumineux, ainsi qu'il l'a détaillé dans un Mémoire imprimé dans le troisieme tome de ceux qui ont été présentés à l'Académie. La mer, dont la surface étoit foiblement agitée, lui parut couverte de petites étoiles; chaque lame qui se brisoit répandoit une lumiere très-vive, & semblable pour la couleur à celle d'une étoffe d'argent électrisée dans l'obscurité; le sillage du vaisseau étoit d'un blanc vif & lumineux parsemé de points brillans & azurés.

Il a apris, par des observations réitérées, que la mer dans les endroits où elle étoit la plus lumineuse, étoit parsemée de petits animaux vivans, non-seulement lumineux, mais qui laissoient échapper de leur corps une liqueur huileuse qui surnageoit l'eau de la

mer, & qui répandoit cette lumiere vive & azurée. Ces animaux ne ſont viſibles qu'à l'aide d'une forte loupe; & la liqueur qu'ils répandent, reſte ſur le filtre par lequel on paſſe l'eau de la mer, qui demeure par-là privée de toute lumiere. Cette obſervation rentre dans le ſentiment de MM. *Viannelli*, *Griſelini* & *Nollet*, qui attribuoient cette lumiere à des inſectes lumineux : elle n'eſt point contraire non plus au Mémoire de M. *le Roi* imprimé dans le même volume, qui attribuoit cette lumiere à une matiere phoſphorique huileuſe, que l'air ou même d'autres liqueurs (telle que de l'eſprit de vin verſé ſur une petite quantité d'eau de mer récente & contenue dans une bouteille): peuvent mettre en jeu & déflagrer. Les huiles de pluſieurs poiſſons, telles que de la *bonite*, par exemple, paroiſſent avoir la propriété d'être lumineuſes, ſur-tout lorſqu'on les agite. *Voyez* VER LUISANT & SCOLOPENDRE MARINE.

J'ajouterai à ces exemples & citations, le brillant phénomene que j'obſervai le 19 Juillet 1762, étant au port de Cette en Languedoc. Il fit ce jour-là une chaleur exceſſive. J'avois depuis longtems formé le projet de faire quelques obſervations ſur la plus ou moins grande facilité de nager dans la mer ou dans l'eau douce & de découvrir ſi l'eau qui touche au ſol de la mer, eſt plus denſe & plus fraîche que la ſuperficie de cet élément. Inſtruit d'ailleurs que la mer Méditerranée offroit dans pluſieurs de ſes parages, toutes les nuits & dans preſque tous les tems, le même ſpectacle lumineux qu'on voit aux Indes, dans nos Iles & ſur les côtes d'Afrique, j'engageai M. *Ortez*, Eſpagnol, alors mon Compagnon de voyage, à faire ces obſervations en commun. Nous fûmes au rivage ſur les dix heures du ſoir, puis étant deshabillés, on ſe mit à l'eau juſqu'au cou : on eſſaye de plonger entiérement; enſuite on ſonda avec la jambe & les bras, laquelle des deux ſurfaces étoit plus tempérée, & l'on reconnut ſenſiblement qu'autant la ſuperficie de la mer étoit froide, autant le fond en étoit chaud. Quant à la denſité & différence de peſanteur, je ne pus en faire l'expérience; d'ailleurs M. le Comte *de Marſigli* a déterminé que l'eau de la ſuperficie de cette mer étoit d'une quatre cents ſixieme partie moins peſante

que celle qui étoit à cent cinquante braſſes au-deſſous, & que l'eau de cette même mer contient de ſel en ſa ſuperficie, la trente-deuxieme partie de ſon propre poids, & dans le fond une vingt-neuvieme partie; c'eſt la proportion que montre la balance, mais l'aréometre fait voir qu'il doit y en avoir une partie de plus. L'eau de la Méditerranée peſe plus que celle de l'Océan, ſelon le Pere *Feuillée*. Notre principale obſervation ſe porta auſſi-tôt ſur un autre phénomene, que voici : toutes les lames d'eau nous ſembloient étinceler à méſure que nous les briſions en nageant. Je frottai mes mains & mes cuiſſes hors de l'eau, & j'en tirai auſſi des eſpeces d'étincelles : j'agitai fortement les cheveux de M. *Ortez*, qui parurent auſſitôt comme autant de vergettes lumineuſes. Je fis deshabiller mon domeſtique, & lui dis de ſe frotter auſſi avant de ſe baigner dans la mer, mais il ne put produire ſur lui le même effet qu'il remarquoit ſur moi. Je m'aviſai de le tirer par le bras : qu'elle fut notre ſurpriſe, notre admiration, lorſque je vis l'image de ma main mouillée entiérement tracée ſur ce bras, comme ſi c'eût été un crayon phoſphorique qui l'eût imprimée ; enfin il ſe mit à l'eau, & je le fis nager pour l'examiner à mon aiſe ; l'on auroit dit d'un homme de feu qui ſe débattoit dans l'eau : nous primes du ſable & des *fucus* dans le fond de la mer, & en frottant ces corps, ils parurent également chargés de particules phoſphoriques. Bientôt la mer nous parut plus lumineuſe encore, on auroit pu dire au premier coup d'œil que les étoiles fixes réfléchiſſoient continuellement leurs brillantes images dans cet élément. Pénétré d'une curioſité extrême d'examiner plus attentivement la cauſe & les objets ſcintillans, regrettant de n'avoir point un vaſe pour le remplir d'eau marine, je pris un autre parti. Je plongeai un mouchoir blanc dans l'eau, & le retirai tout couvert, comme de petites étoiles ou de points brillans & azurés : qui ſembloient s'écraſer, s'étendre par le frottement. & former des plaques lumineuſes. De retour au logis, je me fis apporter une bougie allumée, mais je ne pus diſtinguer ſur ce mouchoir que des corpuſcules dont l'extrême petiteſſe &

l'affoibliſſement phoſphorique les déroba peu-à-peu à mes yeux. Le lendemain de grand matin je fus tremper dans la mer un ſecond mouchoir, que je repliai bien ſoigneuſement; & quand le jour fut favorable, je pris ma loupe (un microſcope m'eût été plus utile), & je crus reconnoître ſur la toile du mouchoir des atomes informes, immobiles & bleuâtres: je deſcendis dans la cave pour éprouver s'ils ne reluiroient pas mieux qu'au jour; mais tout le beau phénomene étoit détruit. Ainſi j'attribuai l'effet d'un tel ſpectacle, tantôt à des feux phoſphoriques & tantôt à des vers marins. Nous diſons que le corps lumineux s'affoiblit & ceſſe de remuer dès qu'il eſt ſorti de l'eau, de même que ſi l'on enferme de l'eau de la mer pendant vingt-quatre heures dans une bouteille, l'eau commence à ſe corrompre & ne jette plus d'étincelles.

En 1766, naviguant dans la Manche par un tems fort chaud qui menaçoit d'un grand orage & au milieu de la nuit la plus obſcure; je fus frappé de voir les feux dont cette mer étinceloit de toutes parts, ſe répéter, ſe mêler & ſe confondre, pour ainſi dire, avec les éclairs qui ſillonnoient le ciel & l'horiſon, je me rappellois l'obſervation que j'avois faite ſur la Méditerranée, lorſque le vaiſſeau dans lequel j'étois, ſe trouva inveſti de quantité de barques. Rien ne pouvoit être plus intéreſſant ni plus agréable que le ſpectacle dont j'étois témoin. Je me trouvois ſur une côte habitée par des Pêcheurs; les approches de la tempête les obligeoient à ramener leurs barques vers le port; il ſembloit que toutes les barques étoient portées ſur des flots, en quelque ſorte enflammés & environnés de longues lames de feu que ſembloit produire chaque coup de rames. Je fis tirer un ſeau d'eau de la mer, je pris un godet de terre, rempli aux deux tiers de la dite eau, je me tranſportai au pied du mât du vaiſſeau ſur le pont; afin d'être moins baloté par les coups de mer: (l'oſcillation étant plus grande au bout des leviers, vers la poupe, la proue, & vers les bords du vaiſſeau) je m'enveloppai tout le corps & notamment la tête de deux redingotes pour intercepter toute communication avec la lumiere que réfléchiſſoient les éclairs & la

mer ; dans cet état l'eau de mon godet me parut un peu ſcintillante ; j'y jetai par haſard quelques gouttes d'éther vitriolique dont je faiſois uſage, quoique ſans ſuccès, pour me préſerver du mal de mer : je fus étonné de voir quantité de corps animés des plus brillans, s'agiter & produire le même phénomene qui arrive quand on laiſſe tomber une pincée de limaille d'acier ſur le diſque d'une bougie allumée ; tout ce brillant ſpectacle ne dura qu'un inſtant. M. *Rigaud* a fait auſſi différentes recherches en 1763 & 1764 ſur la cauſe qui rend la mer lumineuſe : ce Phyſicien a détaillé dans un Mémoire lu en 1768, à l'Académie Royale des Sciences de Paris, le réſultat de ſes obſervations : & il prétend que ſur les côtes de France, depuis l'embouchure de la Garonne juſqu'à Oſtende, même que dans l'Océan, depuis le port de Breſt juſqu'aux îles Antilles & au banc de Terre-Neuve, la mer doit principalement la lumiere dont on voit briller ſes eaux, à une immenſe quantité de petits polypes, à-peu-près ſphériques, preſqu'auſſi diaphanes que l'eau, ayant environ un quart de ligne de diametre, & un ſeul bras d'environ un ſixieme de ligne de longueur, qu'ils meuvent avec beaucoup de lenteur, ainſi que leur corps. Ces polypes deviennent lumineux dès qu'on agite l'eau de la mer, ou lorſqu'un petit inſecte s'approche d'eux. En puiſant de l'eau à la ſurface de la mer lorſqu'elle eſt lumineuſe, on ſe procure aiſément une grande quantité de ces polypes. Pour bien voir ces petits animaux, dit M. *Rigaud*, il faut remplir d'eau lumineuſe un caraffon de verre blanc & mince, dont le cou ſoit étroit, enſuite placer le vaſe ſur un plan ſolide entre l'œil de l'Obſervateur & le jour d'une fenêtre, ou bien ſi c'eſt la nuit, entre l'œil & la lumiere d'une bougie ; bientôt les polypes gagneront la ſurface de l'eau & les parois du verre ; il ſera facile alors d'en prendre avec la barbe d'une plume dans le cou de la bouteille, & on les placera ſur un porte-objet au foyer d'un microſcope. C'eſt ainſi que M. *Rigaud* eſt parvenu à découvrir leur figure, à la deſſiner & à diſtinguer les mouvemens de ces individus. Pour s'aſſurer que ces polypes ſont autant de foyers lumineux qui

éclairent l'eau dans laquelle ils nagent, il ſuffit de filtrer cette eau par un papier gris, elle ne rend plus de lumiere, & les polypes qui reſtent dans les pores du filtre étant écraſés avec le doigt deviendront auſſi-tôt lumineux, de même que le doigt. Si l'on met de l'eau marine & lumineuſe dans un criſtal de montre, & que l'on y verſe, étant dans un lieu obſcur, quelques gouttes de fort vinaigre ou d'un acide minéral, ſoit vitriolique ou nitreux, mais affoibli, on voit s'agiter & briller à l'inſtant autant de points phoſphoriques d'un éclat lumineux très-vif, qu'il y a effectivement de polypes. Mais cet éclat eſt le dernier qu'on en doit attendre: un moment après, ils ſe précipitent au fond du vaſe, & y meurent privés de leur lumiere. Cette expérience faite en grand doit produire un très-bel effet. Deux gros d'acide nitreux ont produit le même phénomene ſur l'eau d'une barrique de la meſure de deux cents quarante pintes. L'acide vitriolique préſenta le même réſultat, mais l'acide marin agit moins fortement & moins promtement, il fallut une livre de vinaigre pour produire le même effet que celui de deux gros d'eſprit de nitre. L'huile de tartre & l'alkali volatil éteignirent bien plus difficilement la lumiere de ces inſectes, que les acides minéraux. M. *Rigaud* a tenté vainement de faire reparoître ceux que les acides avoient détruits, en neutraliſant les acides par les alkalis, même avant que ces inſectes euſſent perdu leur lumiere. L'été & l'automne ſont les tems où ces polypes ſont les plus nombreux, les plus agiles, ils ſont plus gros & plus lumineux encore ſous la zone torride que ſous la zone tempérée. *Voyez* POLYPE.

M. *Bajon*, Médecin à Cayenne, a fait auſſi pendant ſa traverſée de France en cette colonie, quelques obſervations ſur les corps lumineux qui brillent dans l'obſcurité ſur la mer, cette lumiere phoſphorique qui forme des étincelles, eſt un des phénomenes qui l'ont le plus affecté. Leur vivacité étoit en raiſon du frottement plus ou moins conſidérable, tant à la ſurface de l'eau qu'entre les parties de l'eau même diverſement agitées. Les mouvemens violens & bruſques ſont peu favorables à la formation des *étincelles*; elles ſont plus abondantes

& plus vives quand le mouvement eſt uniforme, & plus fortes lorſque les mouvemens ſont produits par des corps étrangers, qu'entre les parties de l'eau même.

Indépendamment de ces étincelles on voit dans un certain tems ſeulement des apparences laiteuſes, d'autres fois des eſpeces de flammes plus ou moins grandes & de formes aſſez irrégulieres, ſe former dans l'intérieur de l'eau à deux & plus de trois pieds de profondeur. On peut comparer ces eſpeces de *flammes marines* aux éclairs qui partent d'une nuée orageuſe: la couleur de leur feu eſt cependant plus pâle que la lumiere des étincelles dont nous avons parlé ci-deſſus & qui ſont produites par le frottement, tandis qu'on obſerve que les flammes ſont en plus grand nombre, la mer étant tranquille & n'ayant qu'un ſimple mouvement d'ondulation: il y a plus, le frottement du navire n'en produiſoit aucune. M. *Bajon* ſoupçonne que ces flammes pourroient bien être l'effet des frottemens qui s'exécutent dans l'intérieur de l'eau par la rencontre des courans, dont le cours eſt diamétralement oppoſé. Il n'a obſervé ces eſpeces de flammes qu'après avoir paſſé le Tropique du Cancer; & elles ne ſont devenues nombreuſes que vers le douzieme, le dixieme & le huitieme degré de latitude ſeptentrionale, qui eſt préciſément l'endroit où il a obſervé de terribles *courans*. *Voyez ce mot.* Enfin ces feux ſe multiplient de plus en plus quand on approche de la Zone Torride; mais ils diminuent quand on touche fond, qu'on approche de terre & ſur-tout des embouchures des rivieres.

Ce Phyſicien prétend qu'outre ces frottemens intérieurs il y en a encore d'autres dépendans de l'impulſion de l'atmoſphere ſur la ſurface de l'eau, qui d'ailleurs ne peut en faire mouvoir qu'une certaine maſſe qui preſſe contre la partie inférieure.

D'après cet expoſé de M. *Bajon*, il paroît que le frottement eſt la cauſe de ces feux, & principalement des étincelles qu'on obſerve ſur la ſurface de la mer puiſqu'elles n'ont réellement lieu qu'aux endroits où l'on reconnoit un frottement marqué, notamment toutes les fois que des vagues ſont élevées au-delà de la ſurface de l'eau, quelles viennent enſuite à s'ouvrir

& à gliſſer ſur celles qui leur ſont inférieures. C'eſt au tour du navire qui fait un ſillage rapide, qu'elles ſont le plus ſenſibles. Lorſque des colonnes entieres de poiſſons, même ceux dont la couleur eſt ſombre, font des émigrations en nageant un peu vîte, & offrent ſur la mer, au lieu de leur paſſage, une lumiere brillante; cette lumiere paroît encore dûe au frottement. M. *Bajon* ayant examiné de près ces points lumineux, leur figure lui a paru ſphéroïde, il a reconnu auſſi que la lumiere augmentoit en proportion de leur nombre, que pluſieurs paroiſſent s'élever au-delà de la ſurface de l'eau & ſe perdre dans l'atmoſphere; il y a auſſi quelques-uns de ces points lumineux qui commencent à briller dans l'intérieur de l'eau, parcourent un certain eſpace & diſparoiſſent ſans parvenir juſqu'à la ſurface.

On ignore d'où dépendent les circonſtances qui font varier ſi ſinguliérement ces feux, ces lumieres dépendent-elles de la direction des vents & de l'état de l'atmoſphere? On a obſervé que les vents du Nord ſont très-favorables, tandis que les tems humides & les vents du Sud leur ſont contraires.

Telles ſont les généralités que M. *Bajon* rapporte ſur cette matiere lumineuſe, que quelques-uns attribuent à de petits animaux, d'autres à une matiere phoſphorique, & divers Phyſiciens, ſur-tout M. *Bajon*, à une matiere qui a une analogie directe avec l'électricité. Ces trois opinions paroîtront vraiſemblables à pluſieurs de nos Lecteurs. Au commencement de cet article (*mer lumineuſe*), nous avons oppoſé l'opinion appuyée d'expériences, qui démontrent qu'il faut attribuer cette lumiere à de petits animaux. Les deux autres, quoiqu'hypothétiques, ſont au moins très-ingénieuſes. M. *Bajon*, en judicieux & curieux Obſervateur, a déjà tenté quelques recherches particulieres à cet égard, c'eſt-à-dire, ſur les étincelles & les flammes dont il a fait mention. En voici le réſultat: notre Phyſicien ayant tiré de l'eau de la mer dans un ſceau, a reconnu que de tous les corps dont il s'eſt ſervi pour y produire du frottement, ſoit avec un morceau de bois, ſoit avec une lame de couteau, ſoit avec les doigts de la main, ſoit avec le verre, les corps métalliques occaſionnent

le plus d'étincelles. Les parties animales en donnent moins que le fer, mais plus que les bois ; le verre n'en produit preſqu'aucune. Dès qu'on agite l'eau, ſur-tout avec une lame de couteau, il brille à l'inſtant une grande quantité de points rouges qui paroiſſent s'élancer de la lame même du couteau, & diſparoiſſent tout de ſuite : ce phenomene diminue & diſparoit ſi on continue ces mêmes frottemens un peu de tems dans la même eau ; mais ſi on la laiſſe repoſer pendant quelque tems, & qu'on y promene de nouveau la lame d'un couteau, les étincelles reparoîtront, à la vérité moins nombreuſes & moins lumineuſes que quand l'eau eſt fraîchement tirée de la mer La même expérience répétée pluſieurs fois, a toujours offert le même ſpectacle, donnné le même réſultat : enfin ſi l'eau de la mer eſt renfermée dans une bouteille bien bouchée, enſuite agitée même avec les excitateurs ci-deſſus déſignés, il ne s'y manifeſte aucune étincelle ; l'eau vidée de la bouteille dans un ſceau & expoſée pendant quelques minutes à l'air libre, enſuite agitée comme ci-deſſus, redevient lumineuſe, étincelante.

MER MORTE ou MER DE SEL. *Voy. l'art.* ASPHALTE.

MER NOIRE ou MER TERRIBLE ou MER MAJEURE. Nom donné au Pont-Euxin qui communique avec la Méditerranée. Ses tempêtes ſont plus furieuſes, plus dangereuſes que celles d'aucune autre mer, parce que ſes eaux ſont renfermées de tous côtés, & que les vagues attaquent en tous ſens les vaiſſeaux. Indépendamment des vents, il y a des courans fort ſinguliers dans le canal de la mer Noire ; il y en a de petits qui permettent aux bateaux de monter, tandis que d'autres bateaux deſcendent à la faveur du grand courant. L'eau de cette mer où l'on ne trouve aucun bon port, & dont les rades ſont découvertes, eſt ſi peu ſalée qu'elle ſe gèle preſque entiérement en hiver. Cette mer reçoit les plus grandes rivieres de l'Europe. Son limon eſt, dit-on, une fange aſſez noirâtre. Peut-être cette couleur n'eſt-elle due qu'à l'ombre réfléchie des bois qui couvrent les côtes de cette mer.

MER PACIFIQUE ou MER DU SUD. On l'a nommée *pacifique* à cauſe des grands calmes qui y regnent en

certains tems & en certains parages. On y trouve le golfe appelé *mer vermeille*.

MER ROUGE & MER VERTE. *Voyez à l'art.* MER. Les Anciens l'ont auſſi appelé *mer du Suph* ou *mer du Jonc*, à cauſe de la grande quantité de joncs ou de mouſſes de mer qui s'y trouve.

MERCURE. *Voyez au mot* PLANETE.

MERCURE ou VIF-ARGENT, *mercurius aut hydrargyrus*. C'eſt une ſubſtance métallique, particuliere, ſans ténacité ni conſiſtance, froide au toucher & inodore; mais habituellement fluide & coulante comme du plomb tenu en fuſion. Le vif-argent ſe diviſe au moindre effort en un grand nombre de particules ſphériques. Lorſqu'il eſt pur, il coule ſans faire de trainée ſur le papier. Sa couleur eſt blanche, brillante, argentine; il eſt entiérement opaque & réfléchit les objets comme une glace. Le mercure purifié eſt, après l'or & la platine, le plus peſant des métaux & des demi-métaux, il peſe quatorze fois plus que l'eau, & huit cents quarante fois plus que l'air. Un volume d'argent-vif, mis dans un vaſe, peut ſupporter un volume de fer plus conſidérable d'un tiers, ſans qu'il s'y précipite. Un pied cube de mercure peſe neuf cents ſoixante & dix-ſept livres. *Voyez la peſanteur ſpécifique des métaux, au mot* MÉTAUX.

Le vif-argent eſt une ſubſtance métallique particuliere: ce n'eſt point un métal, puiſqu'il eſt volatil, qu'il ſe diſſipe dans le feu, même au degré de l'eau bouillante, & qu'il manque de fixité & de ductilité. Le plus grand froid de la nature ne le rend point ſolide. MM. *Griſchow & Braun*, Académiciens de Saint-Pétersbourg, ne ſont parvenus en 1760, à fixer le mercure au point de le rendre fléxible, malléable & de la conſiſtance du plomb, qu'en employant un froid artificiel de 186 degrés & deux tiers (ſelon la diviſion de Réaumur). Le mercure n'eſt point un demi-métal en ce qu'il n'eſt point combuſtible. Doit-il être regardé comme une ſubſtance métallique ſeule de ſon eſpece? ou ſeroit-il un monſtre dans l'ordre des demi-métaux, comme l'eſt la platine dans l'ordre des métaux?

Le mercure s'amalgame avec preſque tous les métaux ou demi-métaux qu'il penetre peu-à-peu & qu'il ronge : l'or & l'argent ſont les ſubſtances ſur leſquelles il produit ce phénomene par excellence. &c.

Le vif-argent ſe trouve dans ſes mines propres & particulieres, en Italie, dans le Frioul, en Hongrie, à Ydria en Carniole, (celles-ci furent découvertes en 1497) à Almaden en Eſpagne, en Chine & à Chalatiri dans le Potoſi. M. l'Abbé *Sauvages* prétend qu'il y en a une mine ſous la ville de Montpellier. La mine la plus fameuſe qui ſoit dans l'Amerique méridionale eſt auprès de Guancavelica au Pérou dans l'Audience de Lima, à ſoixante lieues de Piſco : c'eſt de cette grande miniere qu'on retire le mercure propre à la purification & exploitation de l'or & de l'argent de ces contrées. Cette mine eſt creuſée profondément dans une montagne fort vaſte, & les ſeules dépenſes qu'on a faite en bois pour la ſoutenir, ſont immenſes. On trouve dans cette mine des places, des rues, & une Chapelle où l'on célebre la Meſſe les jours de Fêtes; on y eſt éclairé par un grand nombre de chandelles allumées pendant qu'on y travaille. Les particuliers y font travailler à leurs frais, & ſont obligés ſous les plus grandes peines de remettre au Roi d'Eſpagne tout le mercure qu'ils en tirent. On le leur paye à un certain prix fixé; & lorſqu'on en a tiré une quantité ſuffiſante, l'entrée de la mine eſt fermée, & perſonne n'en peut avoir que de celui des magaſins. On tire communément tous les ans des mines de Guancavelica, pour un million de livres de vif-argent, qu'on transporte par terre à Lima, puis à Arica, & de là à Potoſi. On a obſervé que quand le mercure ſe rencontre ſous ſa forme fluide, alors il eſt diſperſé dans des *druſens*, s'il eſt intercepté dans de la pierre, de quelque nature & couleur qu'elle ſoit, alors il forme des filons inclinés, & plonge très-profondément en terre : on en a tiré à plus de neuf cents pieds de profondeur perpendiculaire de la mine d'Ydria en Europe. On deſcend dans cette mine par des bures ou puits. Il y a une infinité de galeries ſous terre, & ſi baſſes que l'on eſt obligé de ſe courber pour pouvoir y paſſer; & il y a des endroits où il fait ſi

chaud, que pour peu qu'on s'y arrête, on eſt dans une ſueur très-abondante : auſſi ne travaille-t-on guere dans ces ſouterrains que pendant l'hiver. Les mines de la Carniole produiſent un revenu très-conſidérable à la Maiſon d'Autriche, puiſqu'il s'en débite 4000 quintaux par an.

On donne le nom de *mercure vierge* au vif-argent fluide, coulant, ſans mélange, que l'on trouve dans des matrices terreuſes ou pierreuſes, mais dont on peut le ſéparer par le moyen d'un ruiſſeau d'eau courante ou par des cribles, ou des égouttoirs faits exprès, ou par le feu. Il eſt ſouvent difficile de le retirer tout fluide des entrailles de la terre, car il s'infiltre facilement & en peu de tems dans des fentes terreuſes ou pierreuſes, en ſorte qu'on le perd ſouvent de vue, quand on croit être en etat de l'obtenir entiérement. Quand le mercure pur eſt extrêmement diviſe dans la maſſe pierreuſe, on broie les maſſes, & on l'en retire par la ſimple diſtillation, ſoit *per aſcenſum*, ſoit *per deſcenſum*. Tous les Auteurs diſent que les Indiens & tous ceux qui travaillent à retirer ce minéral fluide de ces mines ne vivent pas long-tems, & qu'ils ſont bientôt paralytiques de tous leurs membres, & meurent tous étiques. On en attribue la cauſe aux vapeurs mercurielles qui affectent le genre nerveux. On dit encore que l'on ne condamne aujourd'hui aux travaux de ces ſortes de mines, *in opus métalli*, que des criminels. Les atteliers où l'on diſtille pendant l'été la mine de mercure d'Ydria, ſont à quelque diſtance de la miniere : on y reſpire une odeur très-déſagréable : les beſtiaux ne veulent guere pâturer dans les herbages voiſins : les Ouvriers ſont relevés tous les mois, & le tour de chacun d'eux ne revient qu'une fois l'an. Ceux qui travaillent dans les ſouterrains à retirer le mercure vierge, ſont changés au bout de quinze jours ; ils remontent pour laver la mine à l'air libre, ce qui prolonge un peu leur vie. On aſſure avoir vu de ces Ouvriers dont la ſueur étoit preſque autant de larmes de mercure vif. On nous mande d'Ydria qu'il y a dans cette mine des Travailleurs volontaires & peu maladifs ; ils ſont relevés tous les deux jours. Le mer-

cure réduit en vapeur a la propriété de détruire les insectes.

L'on appelle *mercure mineralisé* celui qui est tellement attenué, divisé & dispersé, soit dans le quartz, soit dans le schiste, &c. qu'on a quelquefois de la peine à l'y reconnoître sans le secours de la loupe, & sur-tout celui qui s'est combiné avec le soufre, avec lequel il forme une masse rouge, nommée *cinabre*: voyez ce mot. On donne à cette sorte de vif-argent le nom de *mine de mercure rouge*.

Le Naturaliste qui voyage, & qui aura de forts soupçons qu'il doit exister dans tel ou tel lieu une mine de mercure, a une expérience facile pour s'en assurer; il suffira de faire rougir une brique qu'on couvrira d'une demi-ligne d'épaisseur de limaille d'acier ou de pierre de chaux calcinée, on posera la prétendue mine de mercure sur cette limaille, & on couvrira le tout d'un verre à boire renversé. Dès que la mine aura reçu une chaleur suffisante, le mercure, s'il y en a, s'élévera & s'attachera au verre en vapeurs blanchâtres qui se condenseront bientôt en guottelettes fluides, sans avoir la propriété de mouiller. Le mercure & ses préparations sont encore employées très-fréquemment contre les vers, comme le spécifique le plus certain. M. *Bourgeois* assure que c'est un excellent remede contre le rhumatisme, les obstructions squirreuses du mésentere & des autres viscères, & en général contre toutes les maladies de la peau. Il produit même souvent de très-bons effets dans les maladies scrophuleuses, surtout si on le joint à l'extrait de ciguë.

On fait avec le mercure des boules propres, dit-on, à purifier l'eau. Les personnes peu instruites, & même crédules, risquent souvent d'être dupées par une espece de filouterie chimique. Des Charlatans leur font accroire qu'ils possedent une liqueur avec laquelle ils convertissent le cuivre en argent. Pour y parvenir ils plongent une lame de cuivre dans une liqueur qui est une dissolution de mercure avec excès d'acide. L'acide s'unit au cuivre & fixe le mercure sur le cuivre que l'on retire aussi-tôt, & qui alors est d'un brillant argentin.

C'eſt par le moyen du mercure que l'on met les glaces au tain, qu'on applique l'or ſur le cuivre, & que l'on traite certaines mines d'or & d'argent. Le vif-argent étant plus denſe en hiver qu'en été, ſert encore à faire des thermometres : on en fait auſſi le cinabre factice ou le vermillon ſi utile en peinture. Il entre dans la compoſition dont ſe fait l'eſpece de végétation métallique appelée *arbre de Diane*. On l'emploie en Médecine pour purifier la maſſe du ſang & pour guérir les perſonnes attaquées du mal vénérien. M. *Baudot* Médecin à la Charité ſur Loire, vient de renouveller avec ſuccès l'uſage du mercure comme anti-hydrophobique. On l'emploie en frictions camphrées pour combattre les ſymptomes féroces de la rage, maladie ſpaſmodique dans tous les tems & locale dans ſon principe. Voyez l'Ouvrage intitulé : *Eſſais anti-hydrophobiques* de l'*Imprimerie Royale*, 1770. Quelques perſonnes font paſſer le mercure à travers d'une peau de chamois pour reconnoître s'il n'eſt pas altéré : quoiqu'allié au plomb ou au biſmuth ou à l'étain, il y paſſe également ; mais il fait alors une traînée quand on en verſe ſur un plan incliné. Nous avons dit que le mercure s'amalgame très-facilement avec l'or, l'argent, l'étain, le plomb, le biſmuth; difficilement avec le cuivre, & point du tout avec le fer. Il s'unit très-promtement auſſi à la graiſſe & au mucus animal appelé *ſalive*, & au mucus végétal appelé *gomme Arabique*. Alors il donne le mercure gommeux & peut s'étendre dans l'eau ; & combien d'autres préparations mercurielles !

On nous envoie le mercure par la voie de Hollande & de Marſeille dans des ſacs nommés *bouillons*, du poids de cent ſoixante à cent quatre-vingts livres chacun. Ces bouillons ſont faits de cuirs doubles de mouton ; liés & enfermés dans des barils de bois dont les interſtices ſont remplis de ſon & de ſciûres de bois ou de paille hachée menu. *Voyez notre Minéralogie pour la maniere d'exploiter & de purifier le mercure tom. II. pag. 162, édit. de 1774, ainſi que pour la réduction du cinabre.*

MERCURIALE, *mercurialis*. Plante dont M. *de*

Tournefort diſtingue neuf eſpeces. M. *Deleuze* obſerve dans chacune deux ſortes d'individus ; toutes les plantes de ce genre portent, dit-il, ſur des pieds différens les fleurs mâles & les fleurs femelles. Nous décrirons ici les eſpeces de mercuriales les plus communes, & en même tems les plus uſitées.

La MERCURIALE MALE ou FOIROLE ou VIGNOBLE ou VIGNETTE, *mercurialis mas*, eſt une plante qui croît par-tout le long des haies, des chemins, dans les cimetieres, dans les jardins potagers, les vignobles & autres lieux humides & ombrageux Sa racine eſt tendre, fibreuſe & annuelle : elle pouſſe des tiges hautes d'un pied, anguleuſes, genouillées, liſſes & rameuſes : ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles de la pariétaire, elles ſont oppoſées, oblongues, pointues, verdâtres, dentelées en leurs bords, d'une ſaveur nitreuſe ammoniacale nauſéabonde. Il ſort de leurs aiſſelles des pédicules courts & menus, auxquels ſont attachées des fleurs à ſimple calice de trois ou quatre feuilles & à deux piſtils : à ces fleurs ſuccedent des fruits à deux capſules en forme de teſticules, rudes & velues, contenant chacune une ſemence arrondie.

La MERCURIALE FEMELLE OU A ÉPI, *mercurialis fœmina, aut ſpicata*, ne differe de la précédente que par ſes fleurs qui ſont ramaſſées en épi, & qui ne ſont ſuivies d'aucun fruit ni ſemence. Ainſi on devroit changer les noms de ces deux eſpeces de mercuriales ; car celle en épi qui porte des fleurs à pluſieurs etamines, (au nombre de douze ou ſeize) ſoutenues par un calice à trois ou quatre feuilles, eſt préciſément la fécondante, c'eſt-à-dire, la *mercuriale mâle*, & celle qui porte la graine eſt la *mercuriale femelle* : on voit par-là combien étoit fauſſe l'idee de quelques anciens qui croyent que la mercuriale qu'ils appeloient *mâle*, étoit propre à faire engendrer des garçons & que celle qu'ils appeloient *femelle*, étoit propre à faire engendrer des filles.

Les fleurs de la mercuriale paroiſſent au printems, & la plante périt ordinairement pendant l'hiver. La mercuriale eſt une des cinq plantes émollientes ; elle eſt même purgative ; elle convient dans l'hydropiſie, les

pâles couleurs, les rétentions d'urine, pour pouſſer les vidanges. M. *Bourgeois* dit qu'on la fait entrer dans un grand nombre de lavemens purgatifs : on fait cuire, dit-il, la mercuriale verte dans un bouillon de veau pour lâcher le ventre des perſonnes conſtipées. Il a ſouvent guéri avec ce remede ſimple des perſonnes attaquées du miſéréré, cauſé par un étranglement du boyau rempli d'excrémens, & qu'on ne pouvoit faire rentrer par aucun ſecours : on leur donnoit toutes les demi-heures un bon verre de ce bouillon juſqu'à ce que le paſſage des excrémens fût ouvert & rétabli. La mercuriale proprement dite & celle des montagnes, ſéchée entre deux papiers gris en certains tems, prend une couleur bleue, qui ſemble indiquer qu'on en pourroit tirer une teinture. L'eſpece velue de Montpellier, appelée *phyllon* par les Grecs, ſechée de même, prend une couleur vineuſe à ſes ſommités.

MERCURIALE SAUVAGE ou DE MONTAGNE ou CHOU DE CHIEN, *cynocrambe vulgaris*, eſt une autre eſpece de mercuriale, qu'on diſtingue encore en mâle & en femelle.

La MERCURIALE MALE SAUVAGE, *mercurialis canina mas*, a des tiges longues d'un pied, creuſes, rampantes, nouées, ſans rameaux, purpurines du côté de la terre. Ses feuilles ſont lanugineuſes & ſemblables à celles de la mercuriale précédente. Il ſort des aiſſelles des feuilles, des pédicules qui portent de petites fleurs à pluſieurs étamines, ſoutenues par un calice à trois feuilles de couleur herbeuſe. Ces fleurs ne laiſſent rien après elles. *Lémery* dit que les fruits naiſſent ſur des pieds qui ne fleuriſſent pas; ils ſont aſſez ſemblables à ceux de la précédente eſpece.

La MERCURIALE FEMELLE SAUVAGE, *mercurialis canina fœmina*, differe de celle qu'on appelle mâle par les mêmes propriétés que nous avons expoſées en parlant de la mercuriale ordinaire.

La mercuriale ſauvage produit des effets auſſi dangereux que ceux du *ricin*, appelé *palme de Chriſt*. Voyez ce mot.

MERDE. *Voyez* EXCRÉMENT.

MERDE DE CORMARIN ou ÉCUME DE MER. Des

Des Auteurs ont donné ces noms à une ſubſtance poreuſe & dure qui ſe trouve ſur les rivages de certaines mers. *Dioſcoride* en a décrit cinq eſpeces, dont *Lémery* fait mention au mot *alcionium* : mais c'eſt un corps produit par le travail de certains inſectes ou *polypes de mer*. Voyez ce mot & celui d'ALCYONIUM.

MERDE DU DIABLE, *ſtercus diaboli*. On donne ce nom à l'*aſſa fœtida* & à la *piſſaſphalte*. Voy. ces mots.

MERDE D'EAU. *Voyez* CORAL.

MERE ou MATRICE D'ÉMERAUDE. *Voyez* PRASE & *le mot* ÉMERAUDE.

MERE DE GIROFLES, *antophylli*. V. GIROFLE.

MERE DE PERLES. *Voyez au mot* NACRE DE PERLES & *l'article* PINTADE.

MERE DE TURQUOISE. *Voyez* TURQUOISE.

MÉRIS ou MAITRE. *Voyez* EVERIZEN.

MÉRISIER. Eſpece de cerifier ſauvage à fruit noir. *Voyez à l'article* CERISIER.

MERLAN, *merlangius*. C'eſt un poiſſon de l'Océan, long d'un pied, quelquefois davantage; & qui eu égard à ſa grandeur, eſt menu, ſur-tout vers la queue, car il eſt plus gros vers la tête. Cet animal ſi connu dans nos poiſſonneries, a la tête & le corps aplatis ſur les côtés, mais le devant de la tête plus plat en deſſus quand la bouche eſt fermée, le dos convexe, l'anus fort voiſin de la tête : tout le corps eſt d'une couleur blanche argentée, mais le dos eſt plus foncé ou griſâtre; les écailles ſont petites, arrondies & blanches; la mâchoire ſupérieure avance au delà de l'inférieure, de ſorte que quand la bouche eſt fermée, les dents ſupérieures outre-paſſent la mâchoire inférieure. Il y a encore d'autres rangs de dents inégales, placées intérieurement à la mâchoire ſupérieure : le palais eſt tapiſſé de quelques oſſelets, les uns ronds, les autres dentelés. On trouve dans l'endroit le plus ample & le plus épais de ſa tête, proche de la cervelle, deux petits os alongés, blancs, aſſez minces : les yeux ſont grands, ſitués aux côtés de la tête, couverts d'une membrane lâche & tranſparente, dont l'iris eſt de couleur argentée & la prunelle grande, bleuâtre. La membrane des ouies eſt compoſée de cha-

que côté de ſept arêtes : la mâchoire inférieure n'a point de barbillons, mais elle eſt tiquetée de neuf points au moins de chaque côté. La ligne latérale de ce poiſſon eſt noirâtre, & approche beaucoup plus du dos que du ventre : on remarque auſſi une tache noirâtre à la naiſſance des nageoires pectorales qui ſont griſes : les nageoires du ventre ſont blanches & ſituées plus en devant que celles de la poitrine. Il y a trois nageoires ſur le dos, deux près de l'anus : la queue eſt égale & noirâtre à ſon extrémité. Le merlan a cinquante quatre vertebres.

Ce poiſſon ſe prend fréquemment dans la Manche & dans toute la mer Baltique : chaſſé de la haute mer par nombre d'ennemis redoutables qui cherchent à le dévorer, il approche ſouvent en foule des côtes, où il tombe de Caribde en Scylla ; il donne tête baiſſée dans les filets des Pêcheurs. En lui ouvrant l'eſtomac on reconnoît qu'il ſe nourrit d'anchois, de chevrettes, & de goujons de mer & d'autres petits poiſſons qu'il avale tout entiers, car ſes dents ne lui ſervent point à hacher ſa proie par morceaux, mais à la retenir.

Les Auteurs de la *ſuite de la Matiere Médic.* diſent qu'il y a des merlans qui ſont de véritables hermaphrodites, comme il s'en trouve quelquefois parmi les carpes & les brochets : car l'on voit diſtinctement dans leur intérieur les œufs d'un côté & la laite de l'autre.

Willughby dit qu'en quelques lieux d'Angleterre on fait ſécher ce poiſſon après l'avoir vidé, & on le ſale : étant ainſi préparé, il fournit une nourriture très-agréable & propre pour les perſonnes délicates. Le même Auteur dit encore que les Allemands, les Polonois & les Flamands ſe ſervent de la racine de *curcuma* ou *terra merita* pour aſſaiſonner ce poiſſon & lui donner de la ſaveur & une couleur jaune.

La chair du merlan eſt friable, molle, tendre, légere, & meilleure rôtie que bouillie : il y a peu de poiſſons auſſi ſains que celui-ci : ſa chair ne contient preſque point de ſucs viſqueux, elle ne charge point l'eſtomac, elle nourrit & eſt de bon ſuc : on en peut permettre l'uſage à toutes ſortes d'âges & de tempéramens, même aux malades & aux convaleſcens.

MERLE, *merula*, eſt un oiſeau très-commun & du même genre que les étourneaux & les grives : on en diſtingue pluſieurs ſortes.

Le MERLE ORDINAIRE ou COMMUN ou MERLE NOIR, *merula nigra, aut vulgaris*, peſe environ quatre onces : ſa longueur depuis le bout du bec juſqu'à celui des pieds eſt de neuf à dix pouces, & juſqu'au bout de la queue de dix à onze pouces ; le bec eſt long d'un pouce, jaune, ſafrané, ainſi que le dedans de la bouche : la queue eſt longue de quatre pouces & demi, les pieds ſont noirs.

Cet oiſeau ſe nourrit indiſtinctement de baies & d'inſectes : il ne devient d'un beau noir par tout le corps, & ſon bec n'eſt d'un beau jaune que quand il eſt avancé en âge ; dans ſa jeuneſſe il eſt brun, il a la poitrine rouſſâtre & le ventre un peu griſâtre : la femelle a le plumage brunâtre un peu roux, & gris à la gorge : elle pond à chaque couvée quatre ou cinq œufs bleuâtres parſemés de taches brunes.

Les merles conſtruiſent leur nid avec beaucoup d'art ; il eſt compoſé extérieurement de mouſſe, de rameaux déliés & de menues racines liées enſemble avec de la boue qui tient lieu de colle : le dedans eſt auſſi luté & couvert de paille fine, de poils, de crins, de joncs & d'autres matieres mollettes propres à recevoir les œufs : c'eſt dans l'épine blanche & à hauteur d'homme qu'ils bâtiſſent leur nid, dont la forme reſſemble aſſez à une écuelle.

Le merle aime à ſe baigner & à s'éplucher : il ſe plaît auſſi à voler ſeul ou à la ſuite de ſa femelle ; & c'eſt de ſon amour pour la ſolitude que *Varron* & *Feſtus* ont tiré l'étymologie de ſon nom latin. Cet oiſeau ne fait que gazouiller ou bégayer pendant l'hiver, mais dès le commencement du printems il anime la Nature par ſon chant ; il chante auſſi beaucoup pendant l'été : ſon ramage eſt plus agréable quand on l'entend dans un bois ou dans une vallée où il y a un écho. Cet oiſeau a des talens naturels ; c'eſt un petit Orphée : les airs qu'il a une fois appris, il les retient toute ſa vie : il eſt docile, & on peut l'inſtruire auſſi à parler ; mais il n'y a que le mâle qui ſoit doué de cet avantage, il ſiffle auſſi

à gorge déployée : il eſt plus noir l'été que l'hiver : le printems eſt la ſaiſon de ſes amours : il mange toutes ſortes d'alimens, vers, ſemences & fruits.

Il y a une ſi grande différence entre le mâle & la femelle, qu'on prendroit volontiers la merleſſe pour un oiſeau d'une autre eſpece. Ils ont un ſoin extrême de leurs petits : le mâle couve de tems en tems à la place de la femelle pendant le jour, le reſte du tems il s'occupe à lui aller chercher à manger & veille autour d'elle pour l'avertir de l'approche des oiſeaux de proie. Quelques-uns prétendent que ces oiſeaux font quatre couvées par an, & qu'ils mangent les deux dernieres ; cela paroît peu vraiſemblable.

Le merle reſte pendant l'hiver comme la plupart des grives. Cet oiſeau eſt d'uſage en aliment ; ſa chair eſt de bon ſuc, ſur-tout pendant les vendanges, parce qu'il mange alors du raiſin. M. *Bourgeois* a obſervé que le merle qui s'eſt nourri de ceriſes, dont il eſt fort friand, eſt beaucoup plus délicat, plus gras, & meilleur en Suiſſe que celui qui ſe nourrit de raiſin : mais ſa chair devient amere lorſqu'il eſt réduit à ſe nourrir de baies de genievre, de grains de lierre, &c. Les vieux ſont de plus difficile digeſtion que les jeunes : on en fait des bouillons utiles dans le cours de ventre & la dyſſenterie. Ceux qui ſont ſujets aux hémorrhoïdes ou qui portent quelqu'ulcere, doivent s'abſtenir d'en manger.

Le MERLE A COLLIER, *merula torquata*, eſt très-commun en Savoie, ainſi que dans le territoire de Saint-Jean de Maurienne, d'Embrun & dans le Canton de Berne : il a un collier gris comme la perdrix franche & la canne-petiere mâle. Son plumage eſt fauve ou couleur de ſuie : il n'habite que les montagnes ; c'eſt un des bons gibiers du pays ; on en prend beaucoup au collet dans le mois de Septembre : on en trouve auſſi dans l'Amérique Septentrionale, & au Cap de Bonne-Eſpérance.

Le MERLE BLANC, *merula alba*. Cet oiſeau, que le vulgaire promet comme une récompenſe dans les défis d'une exécution impraticable ou d'une choſe introuvable, n'eſt point un oiſeau imaginaire : il eſt rare à

la vérité, mais on en rencontre en Afrique, dans les pays de Bambuck & de Galam; on en voit auſſi en Arcadie dans la contrée de Syllène, même en Savoie & en Auvergne. Il n'y a nulle différence que la couleur du plumage entre le merle blanc & les autres eſpeces de merles, & ſur-tout le noir: la grandeur, la corpulence, le bec, les pieds, les jambes, la maniere de vivre, de chanter, de faire le nid, d'élever les petits, le goût de la chair, tout eſt égal entre ces oiſeaux, qui n'ont quelquefois que la tête nuée de blanc.

Dans les Alpes & l'Apennin, même aux Indes Orientales, on voit des merles bigarrés ou marquetés de blanc & de noir, *merula varia*. Quelques autres montagnes plus ou moins élevées, ſont auſſi remplies de merles très-variés. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit que le merle blanc n'habite que les montagnes, & le merle noir les plaines, les bois, &c.

Le MERLE DE ROCHER ou DE MONTAGNE, *merula ſaxatilis aut montana*, eſt cendré. Sa queue eſt jaune, avec une bande noire dans le milieu. Son menton eſt blanc; ſon ventre rougeâtre, & ſon bec noir. Cette ſorte de merle ſe nourrit de noix: il habite les bois de la Laponie; & il eſt ſi hardi, qu'il ne craint point, quand on mange, de venir enlever quelque choſe ſur les tables. C'eſt le *caſſe-noix* d'Albin, & qui paroit n'être qu'une variété du *caſſe-noiſette*. Voyez ce mot.

Le MERLE DORÉ DE MADAGASCAR, *merula aurea Madagaſcarienſis*, a le tronc du corps de couleur d'or, les ailes d'un bleu brunâtre, les pieds bleus, les ongles rougeâtres: ſon chant eſt auſſi mélodieux que le ſon de la flûte; il aime beaucoup les ceriſes; il ſuſpend ſon nid aux arbres. Celui du cap de Bonne-Eſpérance a le dos vert; ſa gorge eſt noirâtre.

Le MERLE BLEU, *merula cærulea*, a le goſier, le cou & la tête d'un bleu d'azur; le deſſus de la tête noir; les ailes ſont brunes par-deſſus; le dedans des ailes, le ventre & la queue ſont de couleur dorée: on le trouve dans les îles de l'Archipel. Sa voix eſt agréable: il vole aſſez bien; ſa chair eſt très-bonne. L'île de Hay-Nan à la Chine, le Bengale & les Moluques fourniſſent auſſi une eſpece de merle dont les ailes ſont d'un bleu foncé,

le dos vert, avec des oreilles jaunes; le merle bleu a des diſpoſitions pour acquérir des talens aimables ; ſuſceptible d'éducation il chante & parle en perfection. Celui du Sénégal a la queue fort longue. Celui de St. Domingue eſt tout verdâtre.

Le MERLE PIC a la tête & le deſſus du cou blanc, tiqueté de noir ; les ailes, le ventre, les cuiſſes & la queue ſont noirs ; les pieds bruns.

Le MERLE DU BRÉSIL ou MERLE ROUGE, *merula rubra*, eſt du rouge le plus beau & le plus éclatant qu'on puiſſe imaginer, excepté ſa tête, ſa queue & ſes ailes qui ſont noires. On le voit auſſi en Bourgogne, mais d'un beau couleur de roſe. En Italie, dans certaines campagnes, on trouve auſſi, dit *Aldrovande*, un merle de couleur de roſe, qui ſe plaît ſur le fumier. On y trouve auſſi le *merle ſolitaire*, dont tout le plumage eſt bleuâtre. Le merle des Indes n'a que la poitrine de rouge. Celui des Philippines eſt brun & chauve.

On trouve à la Louiſiane & au cap de Bonne-Eſpérance, des merles plus gros que les nôtres ; & à la Chine, ainſi qu'aux Indes Orientales, des eſpeces de merles huppés. Les Philippines offrent le *merle chauve*, *merula calva Philippenſis*.

MERLE AQUATIQUE, *merula aquatica*. Par la deſcription que nous en donnent *Albin* & M. *Linnæus*, il paroit que c'eſt une eſpece de *bergeronette*. M. *Briſſon* le place dans le genre du bécaſſeau.

Cet oiſeau qui eſt un peu plus petit que le merle vulgaire, fréquente les rivieres pierreuſes : on en trouve en Angleterre & en Suede, autour des chutes d'eau. Ils ſe nourriſſent de poiſſons & d'inſectes: ils ſe plongent quelquefois ſous l'eau : dans tout autre tems que celui de l'accouplement ils fuient leurs femelles. Leur plumage eſt épais & noirâtre, excepté à la poitrine qui eſt blanche. Le bec eſt long & noir, ainſi que les ongles.

MERLE RAYÉ ou LORIOT RAYÉ. Cet oiſeau ayant été regardé par les uns comme un merle, & par les autres comme un loriot, ſa vraie place ſemble marquée entre les loriots & les merles, & on peut le regarder comme une eſpece mitoyenne. Le loriot rayé

eſt moins gros qu'un merle & modelé ſur des proportions plus légeres ; il a le bec, la queue & les pieds plus courts, mais les doigts plus longs ; ſa tête eſt brune, finement rayé de blanc ; les pennes des ailes ſont brunes auſſi & bordées de blanc ; tout le corps eſt d'un bel oranger, plus foncé ſur la partie ſupérieure que ſur l'inférieure ; le bec & les ongles ſont à-peu-près de la même couleur, & les pieds ſont jaunes.

MERLE ou MERLOT, AJOL, TOURD ou ROCHAU, *ſcarus varius*. Poiſſon ſaxatile ou de mer qu'*Artedi* met dans le rang des poiſſons à nageoires épineuſes : il eſt ſemblable à la perche de riviere pour la figure du corps ; ſa couleur eſt admirable ; celle du mâle eſt rouge-violette, & celle de la femelle eſt verte-noirâtre ou bleuâtre. La membrane des ouies eſt à ſix côtes ou aiguillons. Ce poiſſon qui ſe nourrit de moules, d'ourſins & de petits poiſſons, a toutes les autres parties du corps ſemblables à celles des ſaxatiles. Sa chair eſt tendre, molle, nourrit peu ; mais elle eſt d'un bon ſuc & facile à digérer. On en fait la pêche à Antibes & à Marſeille.

MERLU ou MERLUCHE. *Voyez à l'art.* MORUE.

MERVEILLE A FLEUR JAUNE. *Voyez à la fin de l'article* BALSAMINE.

MERVEILLE DU PÉROU. *Voy.* BELLE DE NUIT.

MÉSANGE, *parus*. Genre de petits oiſeaux très-jolis, dont il y a beaucoup d'eſpeces. Elles ont toutes les plumes ſi avant ſur le bec & ſi longues, que les narines en ſont couvertes & qu'elles paroiſſent huppées : leur bec eſt étroit & pointu ou en alene : leur langue, dit M. *Deleuze*, eſt tronquée ou coupée carrément à l'extrémité, & terminée par quatre cils. Elles ont trois doigts devant & un derriere ; les jambes ſont couvertes de plumes juſqu'au talon.

La GRANDE ou GROSSE MÉSANGE, *parus major aut fringillago*, eſt un oiſeau preſque égal au pinçon ; il peſe à peine une once ; il eſt long d'un demi-pied, ſur neuf pouces d'envergure ; il a le bec court, noir & bien tranchant ; les pieds courts & bleuâtres, la tête & le menton coiffés de noir : au deſſous des yeux de chaque côté ſur les tempes eſt une raie large & blan-

che; derriere la tête eſt quelquefois une autre tache blanche, terminée d'un côté par le noir de la tête, & de l'autre par le jaune du cou. Communément le cou eſt cendré; les épaules & le milieu du dos ſont d'un vert jaunatre, comme dans le verdier; le croupion eſt bleuâtre; la poitrine, le ventre & les cuiſſes jaunes, comme celles de la bergeronette, mais le bas-ventre eſt blanchâtre. Le milieu de la poitrine & du ventre eſt diviſé par une ligne large & noire, qui ſe continue depuis la gorge juſqu'à l'anus; les grandes plumes des ailes ſont brunes, & ont les bords en partie blanchâtres & en partie bleus, comme celles d'une lavandiere, & ſouvent mêlés d'un peu de vert; la queue eſt longue d'environ deux pouces & demi, de couleur cendrée, bleuâtre à l'extérieur, noirâtre intérieurement, & blanche aux bords. *Belon* nomme cette grande méſange *nonnette*; *Catesby* l'appelle *méſange-pinçon*; les François la nomment *méſange-charbonniere* ou *brûlée*; on l'appelle encore *méſengle*, *larderelle*, *pinçonniere*, *cendrille*, *croque-abeille*, *méſange à miroir*, à cauſe de ſes taches; en Berry & en Sologne on lui donne le nom de *Patron des Maréchaux*, parce que ſon chant répete *ti-ti-ti*; en Provence on l'appelle *Serrurier*, &c. *Derham* dit que le mâle eſt plus grand, & que ſes taches ſont plus luiſantes que celles de la femelle.

Cet oiſeau ſe tient dans les bois; il monte & deſcend, dit *Belon*, à la maniere du pic vert, ſe tenant au tronc & aux branches des arbres. Il ne ſe voit pas ſi communément en été qu'en automne: il paroît quand la bergeronnette s'en va, & alors on en trouve en grande abondance. On prend cet oiſeau aux collets, en lui donnant pour appât ou du ſuif, ou des noix entamées, dont il eſt fort friand. Sa femelle pond ordinairement par nichée douze œufs d'un gris cendré tiqueté de rouge: elle fait ſon nid, ainſi que toutes les eſpeces de méſanges, avec de la bourre, dans les trous des arbres. Son chant eſt fort doux, mais il ennuie par ſa monotonie: elle vit cinq ans, vole par troupe, & eſt très-courageuſe. Les méſanges voltigent de fleurs en fleurs pour y chercher de très-petits inſectes que le gluant de la fleur retient priſonniers: elles grimpent

auſſi autour des arbres, comme font les pics, & s'y nourriſſent principalement d'inſectes, tant volans que rampans; tels que les chenilles : elles vivent auſſi de graines de chanvre & de certains noyaux de fruits, qu'elles ouvrent avec leur bec.

La grande eſpece de méſange eſt véritablement un oiſeau de proie, par rapport aux méſanges de la petite eſpece : lorſqu'elle voit même des oiſeaux de ſon eſpece qui ſont malades & foibles, elle les pourſuit & leur tire la cervelle à coups de bec.

M. *Friſch* dit que quand les méſanges n'ont que du chenevis dans leur cage, elles deviennent bientôt aveugles pour trop becqueter; ainſi il faut le leur broyer. *Aldrovande* prétend que pour les faire chanter plus agréablement, il faut leur donner du ſuif. Quoiqu'elles ſoient granivores, elles ſe nourriſſent ordinairement de chenilles & d'œufs ou larves des inſectes qui infeſtent les arbres. En cage elles mangent de preſque tous nos alimens; elles aiment particuliérement les noiſettes; elles goûtent toujours leur manger avec la langue, & ne l'avalent pas d'abord. On les nourrit auſſi avec des limaçons, du fromage nouvellement caillé & des fourmis; mais elles ne vivent pas long-tems en cage.

Le petit peuple mange volontiers la chair de cet oiſeau, qui n'a rien d'exquis : en Médecine on l'eſtime propre contre l'épilepſie, & pour exciter l'urine; pour cela on la fait ſécher, puis on la réduit en poudre, & on en donne deux ſcrupules dans un verre de vin blanc ou d'eau de pariétaire.

La MÉSANGE A LONGUE QUEUE, *parus longicaudus*, eſt de la groſſeur du roitelet : le ſommet de ſa tête eſt blanc; elle a une tache noire aux tempes, & qui entoure la tête; les parties inférieures ſont blanches; le plumage du dos eſt d'un châtain tendre, bigarré de noir; le pennage des ailes & de la queue eſt blanc & noir; les jambes & les griffes ſont noires. Elles reſſemblent d'ailleurs à la précédente eſpece, même pour les mœurs & la maniere de vivre.

Cette méſange fréquente les jardins plutôt que les endroits montagneux : elle fait un nid compoſé de telle maniere que l'ouvrage en entier reſſemble à un œuf

placé ſur une de ſes pointes ; il y a un petit trou à côté pour ſortir & rentrer ; par ce moyen les œufs & les petits ſont aſſurés contre l'intempérie de l'air ; le dedans du nid eſt doublé de duvet ; le dehors eſt conſtruit de mouſſe, de laine & de toiles d'araignées entrelacées avec beaucoup d'art. Selon *Ray*, elle eſt de tous les petits oiſeaux celui qui pond à chaque couvée le plus grand nombre d'œufs. Elle commence à paroître dès le mois de Septembre, & on la voit pendant tout l'hiver. On voit tous les jours cette méſange laiſſer ſa queue, qui eſt fourchue, & s'échapper des mains des Oiſeleurs : elle quitte les bois pour venir vivre l'hiver dans les jardins, les villes & les villages ; au printems elle ſe pend par les pieds aux branches des arbres, afin d'en manger les bourgeons naiſſans ; l'hiver elle vole d'arbre en arbre. Ces méſanges volent par troupes, & s'appellent réciproquement. La méſange de montagne differe peu de celle-ci : *voyez la deſcription qu'en donne* Albin.

La MÉSANGE HUPPÉE, *parus criſtatus*, eſt la plus rare des meſanges de notre pays ; ſon bec eſt noir & a une peau en-deſſus : le deſſus de ſon corps eſt gris, tout le deſſous & la face ſont blancs, avec une nuance rougeâtre ſous les ailes : les cuiſſes, ainſi que les ailes, ſont plombées ; le ſommet de la tête eſt noir, & les bords des plumes ſont blancs : le cou eſt cerclé d'un collier noir qui s'étend ſous la mâchoire. On la voit fréquemment en Normandie & dans la Caroline. C'eſt la *titmouſe* des Anglois.

La MÉSANGE BLEUE ou NONNETTE ou MARENGE, *parus cæruleus*, eſt groſſe comme la fauvette : ſa tête eſt noire, ornée d'azur & cerclée de blanc ; ſur le cou eſt un autre cercle bigarré ; l'eſtomac eſt verdâtre, l'échine d'un violet obſcur ; il y a un peu de jaune ſous le menton. Le ramage de cette méſange eſt déſagréable, mais elle eſt d'une très-grande utilité aux arbres couverts de chenilles, car elle les détruit en les mangeant à ſe faire crever. Elle paſſe tout l'été dans les bois, où elle éprouve ſouvent la maladie de la goutte. Cette méſange eſt un très-bel oiſeau.

La MÉSANGE A TÊTE NOIRE ou DES BOIS, *parus*

atricapillus, tient le milieu entre la grande méſange & la méſange bleue. Sa tête eſt noire. ſa poitrine eſt blanche ainſi que ſon cou : le plumage du dos eſt grisâtre, cendré ; le bec, les jambes, les pieds & les ongles ſont noirâtres : elle habite plus volontiers les forêts & les bois taillis que les jardins & les vergers. C'eſt la *colmouſe* des Anglois. On la trouve auſſi dans le Canada.

La MÉSANGE DE MARAIS, *parus paluſtris*, a la tête noire, les tempes blanches, le dos cendré verdâtre, & les pieds plombés, ſa face eſt blanche ; elle a peu de noir ſous le menton : elle ſe retire dans les génévriers. C'eſt la *nonnette cendrée*.

Indépendamment de ces ſix ſortes de méſanges, les Ornithologiſtes en citent quatorze autres qui ſont étrangeres : les plus rares ſont, la *méſange des Indes*, dont le plumage eſt compoſé de blanc, de bleu & de noir ; la *méſange capuchonnée*, ou *à collier* de la Caroline, *parus torquatus* ; dont la face qui eſt jaune, ſemble ſortir d'un cercle de plumes noires, comme la tête d'un Moine ſort de ſon capuchon ; la *méſange de Lithuanie* ou de Pologne, *parus pendulinus*, dont le bec eſt conique & bleu ; elle eſt cendrée brunâtre ; elle ſuſpend à une branche ſon nid, qui eſt compoſé du coton produit par les fleurs du chardon, &c. *Voy.* PENDULINO. On la trouve auſſi à Sandomir ; on l'appelle quelquefois *rémiz*. La *méſange barbue de Jutland*, *parus barbatus*, qui habite les marais ſalans : le mâle a une touffe de plumes noires qui pend par en bas, & qui par ſon arrangement reſſemble à une barbe épluchée. Ce mari eſt fort remarquable par la complaiſance, le ſoin & la tendreſſe qu'il a pour ſa tendre épouſe ; car lorſqu'elle ſe juche, il la couvre pendant le ſommeil & toute la nuit de ſon aile. Mais les méſanges les plus jolies & qui chantent le mieux, ſont celles de *Bahama*, & particuliérement du Cap de Bonne-Eſpérance. Quand les ſerins de Canarie ſe mettent à chanter avec celles-ci, ils forment enſemble de petits concerts très-mélodieux & très-agréables. On peut dire que ce ſont des Muſiciens très-jolis & très-aimables.

MESORO. Nom que les Italiens ont donné à un petit poiſſon de mer à nageoires épineuſes, qui ſur-

paſſe rarement la grandeur du goujon : *voyez ce mot.* Le méſoro varie en couleur ; il y a des lieux où il eſt rouge, d'autres où il eſt fauve : ſes écailles ſont petites, minces, & en petit nombre : ſa peau eſt ſi gluante qu'on a de la peine à le tenir dans les mains. Il a la tête groſſe, les yeux élevés, les dents preſqu'imperceptibles. Ce poiſſon aime les rivages où il y a beaucoup d'algue : il ſe nourrit auſſi de très-petits poiſſons, & même d'anchois. Sa chair eſt une fort bonne nourriture, on en mange beaucoup à Veniſe.

MESQUITE, eſt un fort bel arbre de l'Amérique, grand & gros comme un chêne, dont la feuille eſt verdâtre. Ses fruits ſont en gouſſes, ſemblables à celles de nos haricots : on les appelle *huit-zaſe.* On fait ſécher ce fruit, & l'on s'en ſert pour la compoſition de l'encre, comme nous nous ſervons de la noix de galle : on l'emploie auſſi pour engraiſſer les beſtiaux, & particuliérement les chevres ; lorſqu'elles ſont ainſi nourries, leur chair eſt très-délicate ; auſſi ſont-elles très-eſtimées & d'un grand prix dans les lieux où il y a abondance de ces arbres. Dans les tems où les Indiens manquent de blé, ils font du pain avec cette graine. *Voy. le Journ. de Trév. Nov.* 1704, *pag.* 1976.

MESSE. *Voyez* MUNGO.

MESTECH ou MESTEQUE. Eſpece de cochenille. *Voyez ce mot.*

MÉTAMORPHOSE. Les Naturaliſtes expriment par ce mot les changemens de figure qu'éprouvent les inſectes avant d'être parfaits. Le papillon ayant d'abord été chenille, puis chryſalide, eſt donc un inſecte à métamorphoſe. Pour l'intelligence de cet article, *voyez les mots* CHENILLES, INSECTE, PAPILLON, MOUCHE, NYMPHE.

MÉTALLIQUE. Se dit d'une ſubſtance de la nature des métaux. On dit *ſubſtance métallique, mine métallique, éclat métallique ;* la *métalléité* ou *métallicité* déſigne l'état d'un métal pur, ou toutes les propriétés qui le caractériſent, telles que la ductilité, la peſanteur, l'éclat, &c. *Voy.* MÉTAUX. La métalliſation eſt la réduction des métaux, opération qui s'appelle *métallurgie.*

MÉTAUX, *metalla.* Ce ſont de tous les corps foſ-

files & minéraux, les plus peſans : ils ſont ductiles, flexibles, malléables, c'eſt-à-dire extenſibles ſous le marteau en tous ſens, amalgamables, brillans, opaques, ſolides, durs & aſſez fixes au feu, c'eſt-à-dire, qu'ils ne s'y volatiliſent point, comme les demi-métaux.

Ces ſubſtances different beaucoup entr'elles par leur difficulté de ſe fondre au feu, leur peſanteur ſpécifique, leur couleur, leur ſon, leur abondance, leur utilité & leur valeur.

On compte vulgairement ſix métaux, 1°. le *plomb*; 2°. l'*étain*; 3°. le *fer*; 4°. le *cuivre*; 5°. l'*argent*; 6°. l'*or*: Voyez chacun de ces mots.

On appelle les quatre premiers *ignobles*, à cauſe de leur vil prix; ou *imparfaits*, parce qu'on peut leur enlever leur phlogiſtique par la calcination au feu ou dans les acides. On diſtingue les métaux en trois ordres différens; ſavoir,

1°. Les *métaux moux & faciles à fondre*; tels ſont le *plomb* & l'*étain*, qui ſont effectivement ſi mous, qu'on peut aiſément les plier & les couper avec le couteau : ils ſe fondent dans le feu avant que d'y rougir, enſuite y fument; puis en perdant leur phlogiſtique, ſe calcinent, & finiſſent par ſe changer en verre; mais il eſt toujours facile de les reſſuſciter ſous leur premiere forme.

2°. Les *métaux durs & difficiles à fondre*; tels ſont le *fer* & le *cuivre*: ils ſont très-ſolides & ſonores; on les travaille difficilement, même avec le marteau : ils n'entrent en fuſion que long-tems après avoir été expoſés à l'action d'un feu violent, & long-tems après qu'ils ont paru rouges; enſuite ils s'y détruiſent aſſez promptement en étincelant : on peut également les revivifier.

3°. Les *métaux nobles & fixes dans le feu*; tels ſont l'*or* & l'*argent*: ils entrent en fuſion au feu, en même tems qu'ils y rougiſſent. Ce ſont de tous les métaux les plus ductiles, & ceux qui réſiſtent le plus aux impreſſions de l'air, de l'eau & du feu, ſans perdre leur phlogiſtique ou principe de métallicité; en un mot qui paroiſſent indeſtructibles & inaltérables. L'or a ces propriétés par excellence; il n'a pas beſoin, comme les autres métaux, de perdre ſon phlogiſtique pour entrer en vitrification.

Tous les métaux, excepté ceux que les Naturaliſtes appellent *natifs* ou *vierges*, ont beſoin d'être purifiés par le feu: ils y deviennent fluides; mais cette cauſe ceſſant, ils reprennent leur ſolidité, en formant une ſurface convexe; peut-être augmentent-ils tous de volume dès qu'ils ceſſent d'être tenus en fuſion, au moins le fer en eſt un exemple. L'état dans lequel les métaux ſe rencontrent le plus ordinairement eſt celui de mines, c'eſt-à-dire de combinaiſon, ſoit avec le ſoufre, ſoit avec l'arſenic, & ſouvent avec ces deux ſubſtances à la fois. Ce qui donne aux mines en filon des formes, des couleurs & des qualités très-différentes de celles que les métaux auroient s'ils étoient purs, *voyez* MINES. Une ſingularité, ou plutôt un phénomène auſſi agréable que digne de l'attention des Naturaliſtes, c'eſt parmi les métaux que l'on trouve natifs, les ſeuls qui affectent quelquefois de prendre la figure d'une plante, & de nous montrer l'arrangement d'une mouſſe, de branchages ou de petits rameaux capillaires. Ces métaux ſont l'or, l'argent, le cuivre; les autres métaux quand ils ſont natifs, affectent d'autres figures, communément en criſtaux aſſez réguliers. Les Cabinets d'Hiſtoire Naturelle préſentent pluſieurs de ces végétations métalliques produites par la Nature dans ces atteliers ſouterrains: mais faute d'obſervations ſuffiſantes, il eſt difficile de décider comment ces végétations acquierent la forme qu'elles ont, même en les comparant avec celles que les Chimiſtes font à l'aide du feu ou des diſſolvans humides: *voyez* à ce ſujet des expériences citées dans le *Tome XVI des Mém. de Suede*, 1754.

La dureté & la malléabilité des métaux ſont aſſez différentes; en voici l'ordre, 1°. le *fer*; 2°. le *cuivre*; 3°. l'*argent*; 4°. l'*or*; 5°. l'*étain*; 6°. le *plomb*.

La peſanteur ſpécifique des métaux n'eſt pas plus conſtante que leur dureté: par exemple, un pied cubique d'étain peſe 532 livres; celui de fer 576 livres; celui de cuivre 648 livres; celui d'argent 744 livres; celui de plomb 828 livres; & enfin celui d'or 1368 livres.

On peut auſſi conſidérer les métaux, ſelon leurs

degrés de fixité dans le feu, qui ſont dans l'ordre ſuivant; 1°. l'*or*; 2°. l'*argent*; 3°. le *fer*; 4°. le *cuivre*; 5°. l'*étain*; 6°. le *plomb*. En mettant ici le cuivre avant le fer, on a l'ordre de leur ductilité. Les anciens Chimiſtes ont encore diviſé les métaux en ſolaires & en lunaires. Suivant eux les métaux ſolaires ou colorés ſont l'or, le cuivre & le fer; & les métaux lunaires ou blancs ſont l'argent, l'étain & le plomb.

Il y a des Auteurs qui comptent huit métaux; ils ajoutent aux fix précédens le *mercure* & la *platine*: *voyez ces mots*. Mais ces deux derniers & ſur-tout le mercure n'ont pas la ductilité & la malléabilité qui caractériſent les métaux proprement dits.

Les Alchimiſtes comptoient ſept métaux & croyoient que chacun d'eux étoit ſous l'influence d'une des planetes: c'eſt ce qui les a fait appeler en ſtyle énigmatique l'*or*, ſoleil; l'*argent*, lune; le *cuivre*, Vénus; le *fer*, Mars; l'*étain*, Jupiter; le *plomb*, Saturne; le *vif-argent*, Mercure.

Toutes les eſpeces de métaux, ainſi que les demi-métaux ſe rencontrent ou en fragmens, plus ou moins conſidérables, ou en veines ſuivies: *voyez aux articles* MINES & MINÉRAUX. Les métaux ſe forment tous les jours, ſe décompoſent, & ces décompoſitions ſont ſuivies de reproductions nouvelles. *Voyez* FILONS & OCHRES.

Quant à la maniere de les réduire, c'eſt une connoiſſance de métallurgie, qu'on doit puiſer dans les ouvrages des Minéralogiſtes: *voyez le Dictionnaire de Chimie & notre Minéralogie*.

MÉTEIL. Nom donné à du grain mêlé de froment & de ſeigle. *Voyez au mot* BLÉ.

MÉTEL ou METELLES. On donne ce nom au fruit de la pomme épineuſe appelée *ſtramonium*. Voyez POMME ÉPINEUSE.

MÉTÉORES, *meteora*. On donne ce nom à certaines eſpeces de phénomenes qui naiſſent & paroiſſent dans le corps de l'atmoſphere, c'eſt-à-dire dans la maſſe d'air qui nous environne immédiatement, & où nous reſpirons; tels ſont les *nuages*, le *tonnerre*, la *pluie*, la *grêle*, la *neige*, les *brouillards*, le *ſerein*,

la *roſée*, les *feux follets*, l'*éclair*, les *globes de feu*, les *vents*, les *tourbillons*, les *orages*, &c. Voyez chacun de ces mots.

Les Phyſiciens font trois diviſions des météores; en *ignés*, en *aériens* & en *aqueux*. Les premiers ſont le *tonnerre*, le *feu Saint-Elme*, le *preſter* & autres phénomenes qui tiennent à l'électricité. Les météores *aériens* ſont les *vents*; les météores *aqueux* ſont ceux qui nous préſentent l'*eau* dans ſes divers états, tels que les *nuages*, la *grêle*, la *roſée*, la *neige*, la *pluie*, les *vapeurs* ou les *brouillards*, &c. Nous parlerons de chacun de ces phénomenes ſous leur nom particulier: nous dirons ſeulement ici que preſque tous les météores préſentent dans le mécaniſme de leur formation des difficultés conſidérables, des myſteres profonds, que toute la ſagacité des Phyſiciens n'a pu encore pénétrer. Cette réflexion n'eſt qu'une ſuite de la lecture de *Deſcartes*, de *Muſchembroeck*, de *Hamberger*; &c. ſur les météores.

MÉTIS & MULATRES, en latin *hybris* pour le mâle, & *hybrida* pour la femelle. Les métis ſont une eſpece d'hommes nés d'un Blanc (Européen) & d'une femme Maureſſe: ils ſont déſignés dans toute l'Amérique Eſpagnole, ſous le nom de *meſtizos*, c'eſt-à-dire *métis*; & ceux qui naiſſent d'un Blanc & d'une Négreſſe ſe nomment *Mulatos*, & *Mulâtres* dans nos Colonies: on appelle au Bréſil du nom de *Mamelus*, les fils d'Européens & d'Indiennes, les mêmes qu'on nomme *Métis* au Pérou: on nomme *Jambos* ceux qui ſont nés d'un Sauvage & d'une Métive. *Voyez aux mots* NEGRE & HOMME.

Dans les animaux quadrupedes on remarque ordinairement, lorſqu'il y a mélange d'eſpeces, que ce qui eſt engendré a plus de reſſemblance à la mere qu'au pere, principalement en ce qui regarde la forme & l'habitude du corps. *Voyez* MULET.

METLE, eſt un arbriſſeau naturel du Mexique, où il croît en abondance; quelques Auteurs croient ſans fondement que cette plante eſt le *maghey* des Voyageurs. Le metle eſt un arbriſſeau que l'on plante & cultive de la même maniere que la vigne; ſes feuilles

differents les uns des autres, & ſervent à divers uſages; de celles qui ne ſont que de naître on en fait des confitures, du papier, des étoffes, des nattes, des ceintures, des dentelles, des ſouliers, des cordages, du vin appelé *nalique*, de l'eau-de-vie; ces mêmes feuilles en vieilliſſant ſur l'arbre deviennent armées d'épines ſi fortes & ſi aiguës, qu'on en fait des eſpeces de ſcie. Les épines ſervent de poinçons & d'aiguilles.

MEULE. *Voyez* LUNE & MOLE.

MEULIERE. *Voyez* PIERRE MEULIERE.

MEUM D'ATHAMANTE, *meum ſeu meu Athamanticum, aut fœniculum Alpinum perenne, capillaceo folio odore medicato.* Plante fort aromatique, ou eſpece de fenouil qui vient de lui-même & en abondance en Italie, en Eſpagne, en France, en Allemagne & en Angleterre. Ses racines ſont longues de neuf pouces, branchues, plongées dans la terre obliquement & profondément: elles ſubſiſtent pendant l'hiver. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du fenouil, mais plus petites, plus nombreuſes & plus découpées. Du milieu de ſes feuilles s'élevent des tiges également ſemblables à celles du fenouil; mais moins grandes, cannelées, creuſes & branchues, terminées par des bouquets de fleurs diſpoſées en ombelles, auxquelles ſuccedent des fruits à deux graines, oblongues, cannelées, odorantes, ameres & un peu âcres. Pendant l'hiver les racines reſtent garnies de fibres chevelues vers l'origine des tiges: ces fibres ne ſont que les queues des feuilles deſſéchées.

On trouve chez les Droguiſtes la racine ſeche de *meum*. Elle eſt de la groſſeur du petit doigt, griſâtre en dehors, pâle en dedans, contenant une moelle blanchâtre, mucilagineuſe, d'une odeur de panais, mais plus aromatique, d'un goût un peu déſagréable: on nous l'envoyoit autrefois d'une montagne de Grece ou de Theſſalie, appelée *Athamante*; mais on nous l'apporte aujourd'hui des montagnes d'Auvergne, des Alpes & des Pyrénées, même des Voſges, du Dauphiné & de la Bourgogne. C'eſt le *ſpignel* des Anglois.

En médecine, on recommande cette racine dans l'aſthme humoral, & pour guérir le gonflement ven-

teux de l'eſtomac, les coliques des inteſtins, la ſuppreſſion des regles & des urines. Appliquée ſur l'os pubis des enfans, elle arrête auſſi l'écoulement de l'urine; elle entre dans pluſieurs compoſitions célebres de Pharmacie, ſur-tout dans le mithridate & la thériaque.

On trouve, ſur les Alpes & les Pyrénées, une autre eſpece de *meum*, dont les fleurs ſont purpurines: c'eſt une ſorte de *phellandrium Alpinum*. Elle eſt très-eſtimée pour la nourriture du bétail: on lui attribue en grande partie la bonne qualité des laitages de certaines montagnes où elle abonde. Elle eſt aromatique, ſans avoir le goût & l'odeur ſinguliere du *meum*. Les Médecins ne l'emploient pas, dit M. *Haller*.

MEUNIER ou MEUGE, *cyprinus oblongus*. C'eſt un poiſſon de riviere à nageoires molles & de la famille des *muges*, ou du genre de la carpe: *voyez ces mots*. Ce poiſſon nommé *meunier*; parce qu'on le trouve autour des moulins, eſt connu auſſi ſous le nom de *vilain*, parce qu'il vit dans l'ordure: il y en a qui l'appellent *têtard* ou *têtu* à cauſe de ſa groſſe tête. Il eſt ſemblable au mulet de mer nommé *cabot* dans le Languedoc. Ses écailles ſont luiſantes, notamment ſous le ventre. Il a une nageoire au dos, deux au bas des ouies, deux au bas du ventre, & une autre près de l'anus. (Celle-ci a onze rayons ſelon *Linnæus*). Sa tête eſt groſſe & grande; ſa bouche n'a point de dents; mais ſon palais qui eſt charnu, eſt garni d'os: il a dans la tête un os entouré de pointes comme une châtaigne: il a quatre ouies de chaque côté: ſa veſſie eſt double & pleine de vent; la toile du ventre eſt noire: ſa chair eſt blanche, molle, d'un goût fade, pleine d'arêtes, & un peu meilleure ſalée que fraîche: on trouve des meuniers qui peſent quarante, cinquante, & même ſoixante livres: *conſultez* RÉDI & RONDELET. Comme ce poiſſon ne va jamais ſeul, on en prend beaucoup, ſoit à la ligne, ſoit aux filets.

MEUNIER, *ſcarabeolus piſtinarius*. On donne ce nom à un petit ſcarabée qui nait dans la farine humide vers la meule des moulins; il eſt long, armé de petites cornes très-fines, & monté ſur ſix pieds: il eſt noir

par tout, excepté ſous le ventre, où il eſt d'un rouge obſcur.

On donne encore le nom de *meunier* au martin-pêcheur.

MEUTE. Se dit d'un aſſemblage de chiens courans deſtinés à chaſſer les bêtes fauves ou carnaſſieres, comme cerfs, ſangliers, loups, &c. *Voyez aux articles* CHIEN & CERF.

MEZEREON. *Voyez* BOIS GENTIL.

MICA. Nom donné à une eſpece de pierre brillante, feuilletée ou écailleuſe, communément tranſparente, douce au toucher, réfractaire au feu ordinaire & aux acides, ſe diviſant à l'aide d'un couteau en lames paralleles ou en feuillets très-minces, flexibles, élaſtiques, luiſans, ſouvent de figure indéterminée & dont la nature eſt peu connue: on en diſtingue de pluſieurs ſortes; ſavoir:

1°. Le VERRE DE MOSCOVIE ou MICA PUR, *glacies Mariæ*. Ses particules ſont blanches, argentines, ou d'un jaune clair: on le trouve en grands morceaux aux environs d'Archangel, & en petits morceaux dans les montagnes du canton d'Utoë. C'eſt le plus flexible, le plus diviſible, & le plus tranſparent de toutes les eſpeces de mica, les Moſcovites s'en ſervoient autrefois en place de verre, & lorſqu'il étoit ſale, ils le dégraiſſoient dans une leſſive de potaſſe, ou bien ils l'enduiſoient de cendres chaudes: car ſi on l'eût jeté dans un feu violent, comme l'ont prétendu quelques-uns, il ſe ſeroit diviſé ou gercé, de maniere que les rayons de la lumiere n'y auroient pu paſſer directement. C'étoit de cette pierre que ſe faiſoient les vitres des fenêtres & les glaces des litieres couvertes des Dames Romaines. Les Religieuſes appellent les petits morceaux de ce beau mica, *pierre a Jeſus*: elles en font de petites glaces qu'elles mettent devant des images: c'eſt de là qu'eſt venu le nom de *glacies Mariæ*. Il ne faut pas confondre cette pierre avec le *miroir d'ane*, qui eſt un gypſe tranſparent. *Voyez* GYPSE.

2°. Le MICA BRILLANT: les feuillets en ſont communément petits, peu ou point tranſparens, peu flexibles, & de différentes couleurs: nous en avons de

blanc du Bréſil, il s'en trouve dans tous les pays graniteux; du *noir* du Duché de Wirtemberg; du *vert* de Sibérie; du *cendré* de Salhberg; du *jaune* de Rio Janeiro : on nomme celui qui eſt blanc, *argent de chat*, & celui qui eſt jaune, *or de chat*; l'un & l'autre ſervent à mettre ſur l'écriture. On les trouve ou enclavés dans les pierres de roche, ou détachés & roulant avec le ſable de certaines rivieres, telles que la Loire, le Rhin, &c. Quelquefois cette ſorte de mica eſt diſpoſé en écailles, en ſtries, ou ondulé, ou en morceaux demi-ſphériques : expoſé au feu, il ſe pelotonne; s'il eſt coloré, il y devient blanc, mais il y perd ſa pellucidité. Un Chymiſte Allemand (M. *de Juſti*) vient de découvrir une nouvelle ſubſtance métallique dans le mica jaune, mais qui n'eſt pas malléable. En donnant au mica l'argent pour fondant, on en tira une chaux ſemblable à celle de l'or, enſuite un métal aigre qui ſembloit tenir le milieu entre le fer & le zinc. Il le fondit avec de l'or, qui en parut plus beau, plus fin, & conſervant ſa malléabilité. M. *de Juſti* croit que ce mica contient un des principes de l'or.

Le crayon des Peintres ou molybdene, contient beaucoup de matiere micacée ou talqueuſe. Il y a quantité de pierres qui ne contiennent autre choſe que du mica, & que des perſonnes peu accoutumées à juger de la nature des pierres & des minéraux par la vue, prennent pour de la *blende*. Voyez ce mot.

MICACOULIER ou MICOCOULIER, *lotus arbor aut celtis fructu nigricante*. Arbre grand, gros & rameux, qui croît principalement aux pays chauds; ſes racines ſont comprimées ou applaties par les côtés : ſon écorce eſt unie & d'un brun blanchâtre; ſes feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de l'orme, vertes deſſus, blanchâtres en deſſous, rudes au toucher. Ses fleurs ſont en roſe, petites, de couleur herbacée & de nul agrément; il y en a de mâles & d'autres hermaphrodites : les premieres ont cinq étamines & le calice diviſé en ſix parties; ces dernieres ont le même nombre d'étamines & deux piſtils, auxquels ſuccedent des baies ſphériques ſemblables aux meriſes, mais dont la chair eſt blanche, d'un goût agréable : le noyau eſt gros à

proportion du fruit ; les oiſeaux ſont friands de ce fruit.

Toutes les parties de cet arbre ſont aſtringentes. Le micacoulier s'eſt naturaliſé dans nos climats ; il ſupporte aſſez bien l'hiver dans nos terrains gras & humides, il devient auſſi grand qu'un orme, & on peut en faire des avenues : il ſe multiplie aiſément de ſemences, & comme il pouſſe beaucoup de branches, qui ſont ſouples, on en peut faire des paliſſades, des berceaux. Cet arbre eſt rarement attaqué des inſectes : ſon bois eſt noirâtre, dur, liant & plie ſans ſe rompre ; ſon élaſticité le rend propre pour des brancards de chaiſe : on en fait auſſi d'excellens cerceaux de cuve. On s'en ſert pour les inſtrumens à vent, & il eſt très-propre aux uſages de ſculpture, parce qu'il ne contracte jamais de gerçures. Sa racine & ſon écorce ſervent en teinture. *Pline* fait mention de *lotus* qui avoient beaucoup plus de quatre cents cinquante ans d'antiquité (*liv.* 16, *Hiſt. Natur.*) Les Provençaux appellent cet arbre *fabrecouiller* ou *falabriquier*. Indépendamment du micocoulier à fruit noir ou noirâtre ; il y a le micocouiller du Levant & celui d'Amérique. Ils ſont très-rares en France. M. *Aſtruc* a donné un Mémoire ſur cet arbre, qui avec un peu de ſecours, fournit aiſément des fourches à trois branches.

MICHEN ou MUCKEN PULVER. Les Mineurs Allemands expriment vulgairement par ces deux mots l'*arſenic teſtacé*, ou le *cobalt arſenical écailleux*, mis en poudre, & qu'on méle avec de l'eau pour faire mourir les inſectes. Ces paraſites affamés & altérés ſont fort avides de ce breuvage empoiſonné ; on en fait uſage dans les cabinets d'étude, afin d'être délivré de la perſécution des mouches. Cette ſubſtance n'eſt pas ſans danger pour les hommes & pour les brutes : Monſieur *Bourgeois* a vu périr un homme pour en avoir mangé dans ſa ſoupe ; il eut tous les ſymptômes d'une perſonne qui auroit avalé de l'arſenic, quoique un peu moins violens. Il a vu auſſi des chiens & des chats périr pour avoir avalé du lait qui contenoit du *michen pulver*. On devroit donc prendre plus de précautions, qu'on ne fait communément, en faiſant uſage de cette

drogue dans les maiſons, pour faire mourir les mouches. Le même Obſervateur a remarqué plus d'une fois, qu'une forte diſſolution de ſavon blanc dans l'eau commune avec un peu de ſucre, attire également ces inſectes, & les fait périr dans quelques minutes.

MICHUACANENS. *Voyez à l'article* CHIEN.

MICO. Nom donné à une eſpece de ſinge. M. *de Buffon* le place dans la famille des plus petits ſinges qu'il appelle *ſagouins*. Cette eſpece de ſagouins n'a ni abajoues ni calloſités ſur les feſſes; il a la queue lâche, non prenante & d'environ moitié plus longue que la tête & le corps pris enſemble; il eſt très-remarquable & très-ſingulier par ſa face, ſes oreilles nues, d'un vermillon très-vif; ſon muſeau eſt court, ſes oreilles ſont grandes; ſon poil eſt d'un beau blanc argenté, & celui de la queue d'un brun luſtré & preſque noir; il marche à quatre pieds & n'a environ que ſept à huit pouces de longueur. Les femelles ne ſont point ſujettes à l'écoulement périodique; on le trouve dans les terres de l'Orenoque.

MICROSCOME, *microſcomus*. Animal de mer des plus ſinguliers, & qui a été décrit par *Rédi*. Cet animal ne paroît à la vue & au toucher, qu'un morceau de rocher très-dur, compoſé de détrimens de pierres, de corail & d'autres concrétions marines. Sur cette ſurface qui recouvre l'animal, croiſſent de petites plantes marines, parmi leſquelles ſe trouvent auſſi de petits coquillages & d'autres petits animaux, tels que des ſcolopendres, &c.

La figure du logement qui contient l'animal eſt longue, & ſe diviſe en deux branches, qui ont toutes deux à leur extrémité un petit trou rond, ouvert dans une membrane qui eſt cachée ſous l'écorce pierreuſe. L'animal ouvre & ferme ces trous à ſon gré; c'eſt par-là qu'il pompe l'eau & qu'il la rejette: lorſqu'on le manie, il la lance fort loin, de la même maniere que les *carnumi* ou *œufs de mer*, qui ſont de faux glands de mer, qui n'ont point de coquilles, mais ſimplement une peau calleuſe. Ces faux glands marins ont deux trous comme les priapes de mer, & lancent une eau

fort âcre ; leur chair eſt rouge à l'intérieur & d'un goût excellent.

Toute la cavité intérieure de l'enveloppe pierreuſe qui contient le miçroſcome, eſt tapiſſée par des expanſions membraneuſes & molles, qui ſervent de peau à l'animal, & qui enveloppent le canal des alimens, les vaiſſeaux des fluides, le foie & le cœur. Cet animal ſingulier differe des œufs de mer & des priapes de mer, non-ſeulement par ces parties, mais encore par ſa conformation, tant intérieure qu'extérieure, & par la ſubſtance de ſa chair, qui eſt fort tendre & d'un goût ſemblable à celui des huitres & des palourdes.

MIEL, *mel*. Voyez au mot ABEILLE ce que nous avons dit de ce ſuc ſucré & fermenteſcible que ces inſectes ailés ramaſſent avec leur trompe dans le nectaire des plantes. *Pline* a parlé d'un miel amer, dont les Naturaliſtes modernes ont nié l'exiſtence. Mais en faiſant attention que le miel a une ſaveur relative à l'eſpece de plante ſur laquelle l'abeille le récolte, le paradoxe ſera détruit, & l'on reconnoîtra avec *Tournefort* la bonne foi du Prince des Naturaliſtes Latins, injuſtement ſuſpectée dans ce point.

MIELAT ou MIELÉE. On donne ce nom à une matiere fluide qu'on trouve ordinairement le ſoir & le matin en été, ſous la forme de gouttes, attachées aux feuilles des plantes & ſur les herbes, laquelle ſuinte des plantes mêmes. Il ne faut pas confondre le mielat avec la roſée. Le mielat eſt ainſi nommé de ſa ſaveur ſucrée & un peu mucilagineuſe ; il y en a qui paroît tenir de la nature d'une gomme diſſoute, & un autre qui ſemble participer un peu de la réſine.

M. l'Abbé *Boiſſier de Sauvages* vient de donner des obſervations ſur l'origine du miel, il a obſervé deux ſortes de mielées, qui paroiſſent d'ailleurs de même nature, & dont les mouches à miel s'accommodent également ; elles tirent l'une & l'autre leur ſource des végétaux ; mais d'une maniere bien différente. La premiere eſt cette tranſudation ou tranſpiration ſenſible de ce ſuc doux & mielleux, qui après avoir circulé avec la ſeve dans les différentes parties de certains végétaux, s'en ſépare & va éclore tout préparé, ſoit

au fond des fleurs, ſoit à la partie ſupérieure des feuilles, & qui dans quelques plantes ſe porte avec plus d'abondance, tantôt dans la moelle, ainſi qu'on l'obſerve dans la canne à ſucre & le maïs, tantôt dans la pulpe des fruits charnus, qui dans leur maturité ont plus ou moins de ſaveur douce, ſelon que ce ſuc mielleux eſt plus ou moins bridé par d'autres principes & plus ou moins développé; l'autre mielée eſt formée par certaines eſpeces de pucerons qui, ſans nuire aux arbres, ſans cauſer aux feuilles des difformités, telles qu'en produit l'eſpece qui fait recoquiller les feuilles, & celles dont la piqûre fait croître ſur les bourgeons de l'orme & du térébinthe des galles creuſes, reſtent immobiles pendant pluſieurs mois de l'année ſur quelques eſpeces d'arbres, tels que le tilleul, ſucent la ſève dont ils ſe nourriſſent, & rejettent par le derriere un ſuc mielleux qui retombe ſur les feuilles des arbres qui ſont au-deſſous, & que les abeilles récoltent avec un très-grand ſoin; c'eſt dans l'eſtomac ou peut-être dans les dernieres voies que le ſuc de l'arbre, d'abord âpre & revêche ſous l'écorce, prend une ſaveur douce, toute pareille, à en juger par le goût, à celle de la mielée végétale, tant celle qui tranſpire des feuilles, que celle qui naît dans le *nectarium* des fleurs.

MIGNARDISE. *Voyez* ŒILLET FRANGÉ.

MIGRANE. Eſpece de crabe de mer, dont les premieres jambes ſont dentelées comme la crête d'un coq.

MIGUEL DE TUCAMAN. Serpent du Paraguay de l'eſpece de ceux que l'on nomme *double marcheur* ou *amphisbene*. Voyez ces mots.

MIL. *Voyez* MILLET.

MILABRE. Nom donné à un petit inſecte qui ſe trouve ſur les fleurs. On ne connoit que peu ou point ſon hiſtoire.

MILAN, *milvus*. Nom que l'on donne à pluſieurs oiſeaux de proie: on diſtingue entr'autres le *milan royal* & le *milan noir*.

Le MILAN ROYAL, *milvus vulgaris aut regalis*, eſt un fort oiſeau, long de deux pieds, avec une envergure de cinq: ſon bec a environ deux pouces de long, la partie ſupérieure qui eſt la plus longue, eſt cour-

bée comme dans les oiſeaux de proie ; ſes yeux ſont larges, l'iris en eſt d'un beau jaune pâle ; ſes jambes & ſes pattes ſont jaunes, la ſerre du milieu a un taillant aigu en dedans : il a les plumes de la tête, du cou, du menton de couleur du frêne, bigarrées de lignes noires, celles de la poitrine, du ventre & des cuiſſes d'un brun rougeâtre, tachetées de noir ; le dos eſt d'un brun foncé, ainſi que les plumes qui ſont près de la queue. L'enſemble du plumage eſt ſouvent tacheté de blanc. Cet oiſeau ſe cache l'hiver ; il eſt ſujet à la goutte. Le ſacre & le duc lui font cruellement la guerre ; il n'y a guere que le ſacre qui ſe puiſſe élever auſſi haut que lui ; il fond ſur lui & le ramene à terre à force de coups de griffes ou de bec. Le milan royal lorſqu'il vole, étend ſes ailes & ſe balance en l'air, où il demeure long-tems pour ainſi dire immobile, ſans que ſes ailes faſſent le moindre mouvement, & il fend l'air d'un endroit à l'autre ſans ſe remuer beaucoup. On le diſtingue des autres oiſeaux de proie par ſa queue fourchue. Ce vigoureux oiſeau eſt un terrible deſtructeur de poulets, de jeunes canards & d'oiſons ; à la ville comme à la campagne, il entre hardiment dans les cours.

Le milan royal eſt le ſeul qui ſe trouve dans notre climat. On l'a nommé *milan royal*, parce qu'il ſervoit au plaiſir des Princes qui lui faiſoient donner la chaſſe & livrer combat par le faucon ou l'épervier. On voit en effet avec plaiſir cet oiſeau lâche, quoique doué de toutes les facultés qui devroient lui donner du courage, ne manquant ni d'armes, ni de forces, ni de légéreté, refuſer de combattre & fuir devant l'épervier beaucoup plus petit que lui, toujours en tournoyant & s'élevant pour ſe cacher dans les nues, juſqu'à ce que celui-ci l'atteigne, le rabatte à coups d'ailes, de ſerres & de bec, & le ramene à terre moins bleſſé que battu, & plus vaincu par la peur que par la force de ſon ennemi.

Cette eſpece de milan eſt commune en France, ſurtout dans les Provinces de Franche-Comté, du Dauphiné, du Bugey, de l'Auvergne, & dans toutes les autres qui ſont voiſines des montagnes. Ce ne ſont

pas des oiſeaux de paſſage, car ils font leur nid dans le pays, & l'établiſſent dans des creux de rochers; leur œufs ſont blanchâtres, avec des taches d'un jaune ſale.

Le MILAN NOIR, *milvus niger*. Les grandes plumes des ailes ſont noires. Cet oiſeau au défaut de viande ſe nourrit de fruit. *Belon* marque en avoir vu en hiver manger des dattes ſur les palmiers. Au Caire il eſt aſſez hardi pour aller ſur les fenêtres des maiſons. Son vol eſt très-agile, & quoique plus petit que le précédent, il fatigue encore davantage le ſacre dans les combats qu'ils ont enſemble.

Le milan eſt regardé comme l'oiſeau de proie de la troiſieme eſpece. Sur la Côte d'Or en Afrique, ſa hardieſſe eſt ſi étrange, qu'il arrache en plein jour au milieu des marchés les poiſſons & autres alimens de la main des Negres, ſur-tout de celles des femmes.

Le milan noir eſt un oiſeau de paſſage qui quitte notre climat en automne pour ſe rendre dans des pays plus chauds: on les voit paſſer le Pont-Euxin en automne en files nombreuſes, & repaſſer dans le même ordre au commencement d'Avril. Ils reſtent pendant tout l'hiver en Egypte, & ſont ſi familiers qu'il viennent dans les villes & ſe tiennent ſur les fenêtres des maiſons: ils ont la vue & le vol ſi ſûrs, qu'ils ſaiſiſſent en l'air les morceaux de viande qu'on leur jette.

On donne auſſi le nom de milan au *fau-perdrieu*; mais celui-ci eſt du genre du *buzard*. Voyez FAU-PERDRIEU.

MILAN MARIN, *milvago*. C'eſt un poiſſon de mer volant, à nageoires épineuſes. Les Provençaux l'appellent *lulugo*, parce que ſa tête luit la nuit comme des étincelles de feu. Il a la tête large, carrée, oſſeuſe, ſerrée entre les deux yeux, le corps rond & long d'un pied & demi; il eſt couvert d'écailles fort dures, âpres & diſpoſées depuis la tête juſqu'à la queue en lignes paralleles: le dos eſt de couleur noirâtre, ſes ailes ne ſont autre choſe que des nageoires qu'il approche des ouies, & qui s'étendent juſqu'à ſa queue; il en a deux de chaque côté: la couleur en eſt olivâtre, mais les bords ſont ornés de taches rondes bleuâtres,

tirant ſur le blanc. Par le moyen de ſes ailes à rayons, ce poiſſon s'éleve au-deſſus de l'eau comme un jet de pierre, & il peut voler ainſi par élans, tant que ſes ailes ſont humides : dès qu'elles ſe ſechent, il retombe : par là il évite ſouvent de devenir la proie des dorades qui ſont ſes ennemies, & qui le pourſuivent.

Il y en a une autre eſpece qui eſt garnie au derriere de deux grandes & fortes épines qui lui ſervent de défenſe. Le palais de ce poiſſon a l'éclat d'un charbon enflammé. Des Ichtyologiſtes regardent le milan marin comme une eſpece d'*hirondelle de mer*, ou de *faucon marin*. *Voyez* POISSON VOLANT.

MILANDRE. Eſpece de chien de mer. *Voyez* MELANDRE.

MILLE-CANTON. Nom que l'on donne à de très-petites perches qui n'ont pas encore fait leur accroiſſement & qui ſe prennent au mois de Juillet dans le lac de Geneve ; elles ſont beaucoup plus abondantes dans le lac de Neufchâtel ou d'Yverdon : dans ce tems elles ne ſont pas plus groſſes que les plus petits fers de lacets. On en prend une grande quantité dans les années où les eaux ſont baſſes. C'eſt un mets fort délicat : c'eſt ce qu'on nomme de la *monté* à Caen, & de la *ſotteville* à Rouen ; on publie quelquefois des défenſes de pêcher le mille-canton, pour empêcher que les rivieres ne ſe dépeuplent.

MILLE-FEUILLE ou HERBE A LA COUPURE ou AUX VOITURIERS, *mille-folium vulgare album*, eſt une plante qui croît preſque par-tout le long des grands chemins, dans les lieux incultes, ſecs, dans les cimetieres, dans les pâturages, &c. ſa racine eſt ligneuſe, fibreuſe, noirâtre ; elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, cannelées, velues, rougeâtres, moelleuſes & rameuſes vers leurs ſommités : ſes feuilles ſont rangées le long d'une côte par paires : leurs parties oppoſées ſont preſque égales, & elles repréſentent une plume d'oiſeau ; elles ſont d'ailleurs toutes labourées de petits ſillons, dit M. *Haller* ; elles ont une odeur aſſez agréable & un goût un peu âcre : ſes fleurs naiſſent en été aux ſommets des branches, en petites ombelles : chaque fleur eſt petite,

radiée, blanche ou un peu purpurine, odorante, soutenue par un calice cylindrique & écailleux: elles sont suivies par des semences menues.

Cette plante est vulnéraire, résolutive & astringente: on l'emploie intérieurement & extérieurement pour arrêter toutes sortes d'hémorrhagies; elle est encore très-utile contre les hémorrhoïdes & les fleurs blanches trop abondantes; cependant les femmes & les filles sujettes au flux hémorrhoïdal ne doivent pas trop en continuer l'usage, qui leur causeroit une suppression de regles plus fâcheuse que les hémorrhoïdes. Son suc déterge d'une maniere surprenante les ulceres vomiques du poumon. *Stahl* en tiroit une essence stomachique & vulnéraire, dont il faisoit un grand usage. M. *Bourgeois* dit que cette herbe pilée & appliquée sur les piqûres & enclouûres des pieds des bestiaux & des chevaux, est le plus excellent remede qu'on puisse mettre en usage. *Voyez* la Dissertation de *Hoffmann* sur la *mille-feuille*.

M. *de Tournefort* distingue encore huit autres especes de mille-feuille. M. *Haller* rapporte que le *mille-folium nobile* de *Tragus* est plus rare, mais plus haut & plus odorant que le mille-feuille commun. On le distingue par les divisions de ses feuilles moins nombreuses & plus éloignées.

MILLE-GRAINE. C'est le *Piment*.

MILLE-GREUX. Sur nos côtes on donne ce nom à différentes sortes de jonc marin qui bordent les côtes.

MILLEPEDE ou ARAIGNÉE DE MER, *millepeda*. Nom que les Conchyliologues donnent à une espece de coquillage univalve du genre des murex. Il est ainsi nommé du nombre des pieds qu'on voit au pourtour de son aile qui est fort étendue: le corps est tout rempli de bosses & de tubercules; la queue est alongée & recourbée. On donne aussi le nom de *millepedes* au *millepieds*. Voyez ce mot.

MILLEPERTUIS, *hypericum vulgare*. Plante qui croît abondamment dans les champs, dans les bois & aux lieux incultes. Sa racine est dure, jaunâtre & fibreuse: elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied &

demi, roides, ligneuſes, rondes, rougeâtres & rameuſes. Ses feuilles naiſſent deux-à-deux à l'endroit des nœuds de la tige, oppoſées, ſans queue, liſſes, veinées, & paroiſſant perforées en nombre d'endroits lorſqu'on les expoſe au ſoleil & qu'on regarde à travers. Mais ces points tranſparens ne ſont autre choſe que des véſicules remplies d'un ſuc huileux, d'une ſaveur aſtringente & un peu amere, & qui laiſſe de la ſechereſſe ſur la langue. Ses fleurs naiſſent en grand nombre aux ſommités des branches: elles ſont jaunes & diſpoſées en roſe. Il leur ſuccede pour fruits de petites capſules à trois coins, empreintes d'un ſuc rouge, diviſées en trois loges remplies de ſemences très-petites, luiſantes, d'un brun noirâtre, d'une ſaveur amere, réſineuſe & d'une odeur de poix

Les fleurs & les ſommets remplis de graines, étant pilés, répandent un ſuc rouge comme du ſang, d'une odeur aſſez agréable. Cette plante contient beaucoup d'huile eſſentielle, ſemblable à l'huile de térébenthine.

Le millepertuis ordinaire eſt d'un grand uſage, & ſert beaucoup dans pluſieurs maladies: il tient le premier rang parmi les plantes vulnéraires; on s'en ſert pour mondifier & conſolider les plaies & ulceres tant internes qu'externes, & notamment pour les contuſions. Il guérit le crachement & le piſſement de ſang; réſout le ſang grumelé & excite les regles. On le recommande beaucoup pour détruire les vers, pour la paſſion hyſtérique & l'aliénation de l'eſprit: auſſi l'appelle-t-on *fuga dæmonum.* Cette plante eſt la baſe de la plupart des baumes par infuſion & par diſtillation. Dans les boutiques on tient une huile de millepertuis faite par infuſion; elle eſt rougeâtre. A Montpellier on macere les fleurs de cette plante dans une liqueur réſineuſe, tirée des véſicules d'orme. Aujourd'hui des perſonnes tirent des fleurs une belle teinture jaune pour colorer les laines & les ſoies.

On donne le nom d'*aſcyron* à deux autres eſpeces de millepertuis. Le véritable *aſcyrum* a la tige carrée: l'autre eſt un millepertuis rampant. M. *de Tournefort* compte vingt-deux eſpeces de millepertuis, indépendamment de celle qu'il trouva en voyageant de Sinope

à Trébizonde; il l'appelle *millepertuis oriental à feuillet de l'herbe à éternuer.*

MILLEPIEDS D'AMÉRIQUE ou CENTIPEDES; *millepedes*, ſont des animaux ovipares, dont le corps eſt fort long, à anneaux, fourni d'une très-grande quantité de pieds: il y a des perſonnes qui les confondent mal-à-propos avec les *cloportes*, inſectes auxquels on a donné autrefois ce nom. Les millepieds dont il eſt queſtion, ſont de differentes couleurs, grandeurs & formes. Près de la bouche ſortent deux pinces garnies d'ongles noirs, pointus & crochus, leſquelles ſervent à l'animal pour ſe ſaiſir des autres ſortes d'animaux dont il ſe nourrit: voilà les armes avec leſquelles l'animal pique violemment. *Sebd* a vu un millepieds qui avoit deux pieds fort longs, qui ſortoient de la partie poſterieure de ſon corps; chacun de ces pieds qui étoit formé de quatre articulations, étoit auſſi muni d'un croc pointu. La tête qui ſemble n'être qu'une longue articulation rouſſâtre, porte deux longues cornes ou antennes pointues, filiformes, articulées, & deux petits yeux noirs. Cet inſecte ſe loge aſſez communément dans le bois des vaiſſeaux. Ces animaux ſe mettent en rond pour ſe repoſer. En conſiderant leur maniere de vivre, on les prendroit pour des eſpeces de ver de mer.

Les millepieds d'Amboine & de la mer de Hollande, dont parle *Seba*, ſont une eſpece particuliere de ces grands vers de mer qui ſe fourrent dans les vieux pilotis enfonces dans la mer: *voyez* VER DE MER & TARET.

Les millepieds terreſtres d'Amérique ſont comme cruſtacés, leur robe eſt dure; ils ſe trouvent dans les bois & lieux incultes, & nuiſent beaucoup aux Negres; car leur piqûre eſt auſſi dangereuſe que celle du ſcorpion, mais par bonheur les ſerpens aveugles en diminuent le nombre. On les appelle *malfaiſans*, parce que leur piqûre cauſe une vive douleur ſuivie quelquefois d'une enflure conſidérable, toujours accompagnée d'inflammation & ſouvent de la fievre. Leurs écailles ſont convexes & emboîtées les unes ſur les autres, comme celles de la queue d'une écreviſſe. Les cabinets

des Curieux en conſervent qui ſont d'une groſſeur monſtrueuſe ; leur figure eſt hideuſe. Le millepieds d'Amérique eſt plus large qu'épais, il marche avec une aiſance & une agilité étonnante; mais ſi par accident il perd une de ſes pattes, ſa courſe devient plus lente & ſa marche plus gênée. Cet animal peut ſe tourner de toutes parts. La femelle n'a point de cornes : elle porte ſes œufs comme la ſalicoque ſous le ventre ; dès que les petits millepieds en ſont ſortis, ils quittent auſſi-tôt la mere, commencent à ramper & ſe répandent par-tout à la ronde.

Ces animaux ſe trouvent auſſi abondamment aux Indes Orientales qu'en Occident, & ſinguliérement au Cap de Bonne-Eſpérance, où ils ont juſqu'à ſept pouces & plus de longueur ; leur couleur eſt fauve. *Voyez maintenant l'article* SCOLOPENDRE.

MILLEPIEDS A DARD. M. *de Réaumur* a donné ce nom à des inſectes (vers aquatiques) qui n'ont que ſept à huit lignes de longueur. Ils ſont remarquables par une trompe ou dard charnu qu'ils portent en devant de leur tête, & qu'on ne trouve pas aux millepieds des autres eſpeces : ils ſe ſoutiennent dans l'eau & y nagent au moyen des inflexions qu'ils font faire à leur corps avec viteſſe ; ils ſe repoſent & ils rampent ſur tous les corps qu'ils rencontrent. M. *Trembley* dit qu'on en trouve beaucoup ſur les plantes aquatiques, & qu'ils deviennent la nourriture des polypes d'eau douce. Les millepieds à dard peuvent être regardés auſſi comme de véritables polypes, puiſqu'ils ont la propriété d'être multipliés en les coupant, c'eſt-à-dire, que toutes les portions coupées de leur corps deviennent autant de millepieds ſemblables au premier. *Voyez* POLYPE.

MILLEPORE ou MILLEPORITE, *millepora*, eſt une production à polypier : cette habitation de polype eſt communément de figure d'arbre ou de buiſſon rameuſe ou feuillée, dont la ſuperficie ou les extrémités ſont marquées de quantité de petits pores ſimples qui vont juſqu'au centre de la tige en traverſant tout le corps pierreux en maniere de réſeau.

Les millepores different des madrépores ; ceux-ci

ſont toujours étoilés ; ces étoiles s'y préſentent d'une maniere très-diſtincte, au lieu que les millepores n'ont que des trous ſimples non étoilés ; du moins ils ne le paroiſſent pas à l'œil ni à la loupe.

On connoit le beau *millepore à feuilles de chou* qui ſe trouve près de Curaçao ; ſes feuilles ſont blanches, larges, minces, étendues & piquées de petits trous ronds. Il y a auſſi le millepore appellé la *fraiſe de veau*, ſes feuilles ſont plus épaiſſes, moins éparpillées, plus ferrées & imitent par les plis & replis de leurs extrémités une fraiſe de veau bien dentelée & bien frangée.

Parmi les millepores branchus ſortant de la mer, ou devenus foſſiles *millepores*, il y en a dont la ſuperficie eſt couverte de petites cavités peu profondes en apparence ; d'autres ſont couverts de pointes épineuſes & poreuſes ; d'autres ont les branches comprimées en forme de cornes de daim, poreuſes ou comme piquées de trous d'épingles, c'eſt une ſorte de *fronſipore* ; d'autres ont les branches compoſées d'écailles ou de petits tubercules, ou de véſicules poreuſes. Les millepores à forme de buiſſon ſont également ſolides & à pores ſimples. Tous les trous des millepores pénetrent dans l'intérieur & ont ſervi de logement aux polypes qui en ont été les architectes. *Voyez l'article* ESCARE *au mot* CORALLINE.

MILLET ou MIL, *milium*. Il y a quantité d'eſpeces de millet qui ſont partie de la famille des *graminées* ; mais nous ne parlerons ici que de celles qu'on cultive ; ſavoir, le *grand millet d'Afrique*, nommé auſſi *ſorgo* ſur la côte de Guinée ; le *grand millet noir* ; le *millet d'outremer*, & le *petit millet* ou *mil commun*.

Le GRAND MILLET ou SORGO, *ſorgum ſive melica, aut milium arundinaceum, ſubrotundo ſemine nigricante*, pouſſe pluſieurs tuyaux ſemblables à ceux des roſeaux, à la hauteur de huit ou dix pieds, articulés, remplis d'une moelle blanche & douceâtre que *Mathiole* vante comme un remede contre les écrouelles. Des nœuds des tuyaux ſortent des feuilles aſſez ſemblables à celles du roſeau, garnies de petites dents pointues qui coupent les doigts quand on les manie, en faiſant deſcendre la main le long de la feuille. Ses fleurs naiſſent au ſommet

ſommet des tiges en maniere de bouquets; elles ſont ſans pétales, petites, jaunes, compoſées de trois étamines qui ſortent du milieu d'un calice à deux feuilles: il y a communément un calice mâle ſtérile, porté ſur un pédicule à côté d'un calice hermaphrodite fertile qui eſt ſeſſile & aplati par le dos. Aux fleurs ſuccedent des ſemences plus groſſes que celles du millet ordinaire. Elles ſont ovales, noires. (L'eſpece qui a une ſemence blanche ſe cultive à Malthe, & y eſt connue ſous le nom de *carambaſſe*). Lorſque les ſemences ont été ſecouées, car elles ne tombent point d'elles-mêmes, il reſte des pédicules en forme de gros filamens, dont on ſe ſert pour faire des broſſes. La racine de ce millet eſt compoſée de groſſes fibres. Ses tiges ou tuyaux rougiſſent quand la ſemence mûrit.

Le *grand millet* ou *ſorgo* aime une terre graſſe ou fort humide. Il a été apporté d'Afrique en Eſpagne, & de-là dans les autres pays chauds où on le cultive principalement. Le plus grand uſage que l'on faſſe de ce grain dans ce pays, eſt pour engraiſſer les poules, les pigeons & toute la volaille, dont il rend la chair exquiſe; cependant en Italie les gens de campagne le font moudre & en font du pain, mais qui eſt brunâtre, âpre, de difficile digeſtion, & qui fournit moins de nourriture que le froment. Il y a peu de plantes qui produiſent auſſi abondamment que le millet d'Afrique; pour un grain qu'on a ſemé, on en recueille au moins cent ſoixante. Cette eſpece de millet eſt rarement expoſée aux inſultes des oiſeaux; elle n'exige pas une culture pénible, & n'épuiſe pas trop la terre où on l'a ſemée à proportion de ſon grand produit. On cultive aujourd'hui le *ſorgo* ou *ſorgho* dans les climats chauds & même dans les tempérés, nous en avons vu des champs entiers en Suiſſe. La graine qui eſt moins nourrie eſt une ſorte d'*épautre* ou de *froment locar*. Voyez ce mot. L'eſpece, quand elle eſt belle, eſt rechérchée. Voyez les *Mém. de la Soc. économ de Berne.*

Le *petit millet* ou *millet ordinaire*, *milium vulgare ſemine luteo aut albo*, differe de l'autre par la petiteſſe de la plante & des grains qui ſont blancs ou jaunâtres,

& que l'on donne tant aux oiſeaux de voliere que de baſſe-cour. Toutes ſes fleurs ſont hermaphrodites.

Les Botaniſtes ont placé pendant long-tems le *ſorgo* dans la claſſe des millets ; mais actuellement, à cauſe de la diverſité des caracteres de ſa fleur, ils en font un genre à part.

Le petit ſe plaît particuliérement dans une terre douce & légere, même ſablonneuſe ; on doit le ſemer fort clair & le recouvrir de terre. Le jeune millet craint beaucoup les gelées ; c'eſt pourquoi on ne doit le ſemer qu'en Mai : on peut même en ſemer encore vers la fin de Juin. Un mois après que le millet eſt levé, on éclaircit les pieds, & il faut laiſſer ſept à huit pouces de diſtance entre chaque pied, ſans quoi il produiroit peu, & ſa tige ſeroit courte. Le millet ſemé en Mai ſe récolte ordinairement en Septembre & celui qui a été ſemé en Juin ſe recueille vers la fin d'Octobre. On a obſervé que les millets tardifs grenent moins que ceux qui ſont hâtifs. Ces ſortes de plantes épuiſent un peu les terres, ainſi que le blé de Turquie. Lorſque les pannicules du petit millet ſont en grains, on doit garnir le champ de quelque épouventail, autrement les oiſeaux en auroient bientôt fait la récolte.

Les femmes font la récolte du millet en coupant les pannicules ou épis près du dernier nœud. On en lie pluſieurs enſemble par paquets, & on les ſuſpend pendant quelques jours à des perches pour mieux ſécher. On bat ces pannicules au fléau ; & lorſque ce grain a été ſerré bien ſec, il ſe conſerve très-bien, quoiqu'on ne le remue que rarement ; & le charançon ne l'attaque pas. Les tiges étant fauchées & deſſéchées ſervent à brûler, elles font un bon engrais à la terre, & les racines qui reſtent enterrées fourniſſent aſſez de nourriture pendant deux ans aux vers du froment. Si l'on vouloit garantir des vers le blé enſemencé, il n'en faudroit ſemer que dans des terrains qui auroient produit l'année précédente du millet, & ſur-tout de celui d'Afrique. On prépare avec le millet mondé & nétoyé de ſa coque, des mets qui reſſemblent aſſez au riz. La bouillie qu'on en fait eſt exquiſe & très-alimenteuſe,

cinq livres de ſa farine avec ſuffiſante quantité de lait peuvent fournir un repas à vingt-cinq perſonnes. Voilà l'aliment ordinaire des Maures & des Negres. M. *Haller* dit qu'en Italie on fait avec le millet une décoction qu'on emploie dans la petite vérole.

Dans la Guiane, le mil ſe récolte deux mois après qu'il a été ſemé : les Sauvages le rôtiſſent ſur les charbons & le mangent. Les Galibis en font du palinot, (eſpece de biere). On eſt obligé dans ce pays de faire garder les pieces de mil par de vieux Negres, car les ſinges en ſont fort friands & s'aſſemblent par troupes pour l'arracher. On fait avec la farine du mil du mateté & des eſpeces de langous, qui valent bien les eſpeces de caſſaves faites avec la farine de *manihot*. (Voyez ce mot pour ce qui concerne la préparation de ces ſubſtances.) On met dans les langous faits de farine de mil, de l'huile de palmier d'Aouara; les Negres s'en nourriſſent auſſi.

MILLOCO. Dans le Bourdelois on donne ce nom au grand millet d'Afrique. *Voyez* MILLET.

MILLOUIN. C'eſt l'oiſeau de Pénélope de *Jonſton*, il eſt fort ſingulier qu'on ait donné à cet oiſeau le nom de la Reine d'Itaque; & d'après quel rapport? Il eſt un peu moins gros qu'un canard domeſtique; il a la tête, la gorge & la plus grande partie du cou d'un beau marron : le bas de ſon cou & la partie antérieure de ſon corps ſont de couleur de ſuie, avec des pointes de gris-blanc aux plumes de la poitrine. On le trouve ſur les bords de la mer & dans les marais. Il y a encore deux autres millouins, dont le dernier appartient au Nouveau Monde; il eſt à-peu-près de la même corpulence que le précédent. Le premier a la tête, la gorge & une partie du cou d'un marron obſcur; il a le deſſus du corps noirâtre, & le deſſous blanc.

Le *millouin du lac du Mexique* eſt rayé de fauve & de brun, preſque ſur toutes les parties ſupérieures du corps. *Voyez* CANNE PÉNÉLOPE *à la ſuite de l'article* CANARD.

MIMEUSE ou MIMOSE. *Voyez* SENSITIVE.

MINEL DU CANADA. *Voyez* CERISIER.

MINÉRALISATEURS & MINÉRALISATION. La minéraliſation eſt une opération par laquelle la Nature combine une ſubſtance métallique avec du ſoufre ou avec de l'arſenic, ou avec l'acide marin, ou avec l'une & l'autre de ces ſubſtances à la fois. Par cette combinaiſon l'aſpect du métal, ainſi que ſes propriétés conſtituantes, eſt entiérement changé, déguiſe; tous les métaux prennent alors une infinité de formes & de couleurs qui les rendent méconnoiſſables à ceux qui n'ont point les yeux accoutumés à les voir dans l'état de mine ou minérai. C'eſt ainſi que l'argent qui eſt blanc lorſqu'il eſt minéraliſé ou combiné avec le ſoufre & l'arſenic, prend la forme de criſtaux rouges quelquefois tranſparens. S'il n'y avoit que du ſoufre, la mine d'argent ſeroit griſe & tendre. La mine de plomb minéraliſée par le ſoufre, affecte une forme cubique. Ce même métal combiné avec de l'arſenic a une figure criſtalline tantôt verte & tantôt blanche, &c. L'étain minéraliſé par l'arſenic eſt en criſtaux d'un gris-brun & polygones. L'antimoine combiné avec le ſoufre a une forme ſtriée. L'arſenic uni au ſoufre donne, ſuivant les proportions, l'orpiment ou le réalgar. Le ſoufre combiné avec le mercure donne le cinabre. Il ſemble que le biſmuth & l'or ſoient les ſeules ſubſtances métalliques qu'on n'a point encore rencontré abſolument *minéraliſées*. La Chimie eſt parvenue à imiter la Nature dans un grand nombre de ſes minéraliſations.

On appelle auſſi *ſubſtances minéraliſées* celles dont les interſtices ou pores ont été remplis par des infiltrations ou vapeurs minérales ou métalliques: ce ſont des opérations lentes & ſucceſſives. Il y a des minéraliſateurs, tels que les pyrites ſulfureuſes, qui ſe trouvent dans le bois devenu foſſile & ſe brulent ſouvent en ſe décompoſant. Les métaux minéraliſés par le ſoufre & l'arſenic ſont plus difficiles à ſe réduire que s'ils en étoient privés: les os minéraliſés ou pénétrés par une diſſolution de cuivre, forment les turquoiſes. Les ſpaths qui ſont colorés, ſont peſans, fuſibles & preſque toujours minéraliſés par le fer ou par le cuivre; les quartz le ſont plus rarement, mais ils ſont ſouvent recouverts de criſtaux pyriteux qui

dans leur état de fluidité, n'ont pu s'y infiltrer, & ſe ſont attachés à la ſuperficie extérieure. *Voyez ci-deſſous à l'article* MINÉRAUX.

MINÉRAUX ou MINÉRAIS, *mineralia.* Le mot *minéral* exprime & comprend ordinairement tout ce qui ſe tire de la terre, c'eſt-à-dire tout ce qui appartient au regne minéral : cependant pour lui donner plus de préciſion ou un ſens plus particulier, on ne comprend ſous ce nom que les corps qui renferment ou des pyrites ou des ſels, ou des bitumes & ſoufres, ou des parties métalliques, ſoit de demi-métaux, ſoit de métaux. *Voyez ces mots & le ſuivant.*) En ſorte que par *minéral* on déſigne une mine dans ſa matrice terreuſe ou pierreuſe.

Les *minéraux métalliques* contiennent plus de métal que de terre non métallique, tandis que ceux qui contiennent plus de ſoufre, d'arſenic, &c. c'eſt-à-dire, plus de minéraliſateurs que de métal, ſont des pyrites &c. dont on ne peut retirer le métal avec profit. *Voyez* PYRITES. La Saxe, l'Allemagne, la Suede; le Danemarck, l'Angleterre, la Hongrie & la France fourniſſent des minéraux métalliques de la plus grande beauté.

MINES, *mineræ.* Ce nom ſe donne tantôt au lieu ſouterrain d'où on tire le minéral, & qui eſt proprement la *miniere*; & tantôt aux glebes de minérai ou de minéral d'où on tire le métal, *glebæ métallicæ* : l'on entend plus particuliérement ſous le terme de *mine* les mélanges que la nature produit dans ſes atteliers ſouterrains, en uniſſant avec les plus petites parties métalliques différentes matieres étrangeres, de façon que ces parties métalliques ſe trouvent deſtituées de toutes les propriétés & de tous les caracteres des métaux, juſqu'a ce que l'art venant à les dégager de leurs minéraliſateurs & de tout ce qui n'eſt point de leur ſubſtance, elles prennent une forme véritablement métallique, & deviennent métaux ou demi-métaux. On donne auſſi le nom de *mines*, quoiqu'improprement, aux endroits d'où l'on tire du diamant ou du criſtal; on dit *mine de diamant*, *mine de criſtal.* Pour

avoir une idée générale du mot de mines, *voyez les articles* FENTES, FILONS, MATRICES, MÉTAUX, DEMI-MÉTAUX, MINÉRAUX, &c. où l'on verra que les mines métalliques ſont quelquefois égarées, & que les minérais ſont d'autres fois ſéparées çà & là dans les fiſſures des rochers. Les *mines fixes* ſont les meilleures, ſur-tout quand elles ſont étendues en longueur & en profondeur en façon de rameaux, en filons, en veines, qui ſe ſuivent; & pour l'ordinaire elles ſont enfermées ou ſoutenues par un double têt de pierres.

La préſence d'une mine ou d'une miniere de bonne qualité, riche, abondante, eſt ordinairement annoncée par pluſieurs indices extérieurs; par exemple, par les ſables des rivieres voiſines où l'on trouve des paillettes minérales; par des traces de terre tendre & onctueuſe nommée *beſteg*; par le guhr qu'on rencontre dans les fentes des collines rapides; par la ſituation du terrain qui eſt montueux & aride. L'expérience a appris que les ſommets des montagnes qui contiennent des filons métalliques s'étendent aſſez horizontalement vers le Sud-Eſt, & s'abaiſſent en ſuite par degrès vers le Nord-Oueſt. Le bas de ces montagnes eſt pour l'ordinaire coloré, terminé en pente douce, & ombragé par des arbres touffus, toujours verts, tortueux, noueux, ſéchés par la cime. Quelquefois le ſommet de ces montagnes eſt couvert de plantes vivaces, dont les feuilles ſont noirâtres. Quand des feux folets, des météores ignés, des vapeurs ſubtiles & ſulfureuſes, qui en exhalent, fondent très-vite la neige qui y tombe en hiver, ou qu'on apperçoit, dès la crête ou ſur la croupe de la montagne, des indices de filons métalliques, qui ſe décelent par des veines de quartz ou de ſpath communément vitreux, des matieres ferrugineuſes; alors on doit trouver la miniere dans le milieu de la colline. L'expérience nous apprend encore que dans les endroits où des filons courent ſous terre ou à peu de profondeur, les tiges des grains qu'on a ſemés à la ſurface, jauniſſent & ſe flétriſſent ſouvent dès qu'elles ſortent de terre. Si les eaux qui deſcendent des montagnes ſont thermales, c'eſt une marque qu'en rétrogradant leurs cours on y trouvera des pyrites, &c. Tous ces indi-

ces, pris ſéparément, ſont équivoques, mais pluſieurs réunis forment une plus grande probabilité. Les montagnes qui renferment les célebres mines du Pérou, préſentent preſque toutes ces indications, & on les trouve raſſemblées dans pluſieurs des Cantons de la Suiſſe, de la Saxe, du Nord, &c. Les montagnes à filons, quoique de l'ordre des primitives, ſont ordinairement d'une élévation médiocre, régulieres, intactes, & ſans dérangement.

Pluſieurs Auteurs anciens font mention dans leurs Livres de différentes mines que nous ne connoiſſons plus. La France où elles ne ſont pas actuellement communes, en comptoit autrefois de très-riches. *Strabon*, dans ſa Géographie, nous dit que les Romains tiroient abondamment des métaux de France, au point qu'elle pouvoit à cet égard le diſputer avec l'Eſpagne ; *Pline* nous parle de l'or qui ſe trouvoit dans la Gaule, nous ignorons l'emplacement de ces anciennes mines ; ont-elles été totalement épuiſées ? Non, elles exiſtent probablement encore en partie ; mais la fureur des guerres, la barbarie & la révolution des tems en ont effacé juſqu'à la trace. Il ſeroit digne d'un Savant de s'occuper dans les Auteurs anciens, de la recherche de tout ce qui peut être relatif aux mines des pays que nous connoiſſons ; il eſt à préſumer qu'après une inſpection étudiée des lieux, on viendroit peut-être à bout de faire des découvertes heureuſes, & l'on trouveroit certains emplacemens de ces anciennes mines, dont pluſieurs s'étant certainement reproduites, offriroient encore de nouvelles richeſſes.

Lorſqu'on eſt certain de l'exiſtence d'une mine dans un endroit, il faut avant que d'en impétrer la conceſſion, conſidérer s'il y a un fort ruiſſeau & des bois voiſins de ce lieu ; enſuite faire l'eſſai de la mine, mais ſur-tout il faut ſe garantir de l'erreur dans les opérations & le calcul ; autrement on ſe ruineroit bien tôt ainſi que tous les intéreſſés : enſuite on fait des puits ou bures, pour aller chercher la matiere minérale, & l'on y établit des machines pour en épuiſer les eaux & y renouveller l'air, &c. *Voyez notre Minéralogie & l'Art des Mines, traduite par M. Hellot*, &c. pour les

autres formalités dans l'exploitation d'une mine. *Voyez auſſi l'article* EXHALAISONS *de cet Ouvrage.*

On ne peut trop encourager à l'étude des minéraux, & à trouver des moyens d'économie dans l'exploitation générale de ces ſubſtances ſi utiles à la ſociété civile. Dans le Nord les Souverains encouragent les Travailleurs par des franchiſes & des privileges qui leur font fermer les yeux ſur les dangers qui accompagnent la profeſſion de mineur & la dureté de ce travail. En effet, le travail des mines étoit un ſupplice chez les Romains ; il faut paſſer la plus grande partie de ſa vie enterré tout vivant dans des ſouterrains où l'on eſt privé de la lumiere du jour, & continuellement en péril d'être noyé, ou étouffé ou écraſé.

Juſqu'ici les Minéralogiſtes ont conſidéré les mines métalliques ſous trois états différens, 1°. ou comme *fuſibles* par elles-mêmes ; 2°. ou qui ſe fondent facilement à l'aide d'un intermede ; 3°. ou qui entrent en fuſion difficilement, même avec des fondans. M. *Gellert* les diſtingue en *mines ſéparables* dans le lavoir ; en *mines inſéparables*, mais fuſibles ; & en mines *rapaces* ou preſque *intraitables.*

Rarement on trouve purs les minéraux : ils ſont plus communément minéraliſés, c'eſt-à-dire maſqués & comme déguiſés par les ſubſtances avec leſquelles ils ſont combinés. (Quelquefois ils ſont dans l'état de chaux.) L'or paroît être le ſeul des métaux qui faſſe exception à cette regle, mais il eſt ſouvent allié. L'argent eſt mêlé avec du plomb ; le cuivre eſt ſouvent mêlé avec du fer, & contient outre cela une portion d'argent. Que de moyens n'a-t-il pas fallu imaginer pour ſéparer & conſerver certains minéraux qu'on avoit intérêt de garder ! Ils exigent ſouvent des traitemens différens de ceux des métaux en raiſon des propriétés qui les différencient. Sans être partiſan des Adeptes, pourrions-nous ne pas croire que les travaux de l'Alchimie, qui ont pour objet l'*amélioration*, la *maturation*, la *tranſmutation* des métaux, que ces travaux, dis-je, ont jeté un grand jour ſur la ſcience de la métallurgie ? Il y a des métaux qui ſont plus communs en quelques climats que dans d'autres ; l'or & l'argent ſe trouvent

plus abondamment près des Tropiques, & les autres métaux vers le Septentrion; le fer eſt rare dans les climats chauds. La plupart de nos mines ſont communément plus riches à l'horiſon du bas de la montagne: celles des Provinces ſeptentrionales de l'Aſie, telles qu'en Sibérie, ſe trouvent à la ſurface de la terre; tandis que celles du Nord de l'Europe, notamment les mines de cuivre de Suede, pourroient être fouillées juſqu'à plus de quatre cents toiſes de profondeur. Les mines d'argent de Sainte Marie, la mine de ſel de Pologne, la mine de charbon d'Ingrande en Bretagne, la mine de plomb de Poulavoine dans la même Province, la mine de mercure d'Ydria, celle de cinabre d'Almaden, la mine d'étain de Cornouailles, la mine d'orpiment de Turquie, la mine de cobalt en Saxe, la mine d'or de Chemnitz, & quantité d'autres eſpeces, ſe fouillent auſſi à des profondeurs conſidérables. Il n'y a point de mine qui n'ait des particularités & des détails qui méritent l'attention du Phyſicien, du Chimiſte & du Naturaliſte. Chaque mine a ſa forme ou ſon apparence extérieure: c'eſt l'uſage qui apprend à les diſtinguer & à les reconnoitre. C'eſt en viſitant les cabinets des Naturaliſtes ou les atteliers des Mineurs de chaque eſpece de mines, qu'on peut s'en inſtruire, & notamment en deſcendant dans les galeries. Quand on réfléchit que les mines ou filons paroiſſent produites par criſtalliſation & par des vapeurs ſouterraines & chaudes qui s'attachent dans les fentes des montagnes qu'elles rempliſſent peu-à-peu, on doit convenir que ces vapeurs, qui par rapport à leur origine peuvent être de différente nature, ſe melent entr'elles de pluſieurs façons très-différentes: de ces exhalaiſons différemment combinées naiſſent peu-à-peu toutes les eſpeces de mines & de mélanges métalliques qui ſe trouvent aſſez ſouvent dans le même endroit du même filon. Ce ſont de ſemblables exhalaiſons qui incruſtent des morceaux de bois, des coquilles, des oſſemens & autres matieres tout-à-fait étrangeres au regne minéral. A Orbriſſeau en Boheme on trouve du bois changé en mine de fer: en Bourgogne on trouve des coquilles dont on retire de très-bon fer. Ces faits prou-

vent auſſi la reproduction des mines : pour s'en convaincre il ſuffit de deſcendre dans une mine abandonnée, & jeter les yeux ſur les parois des rochers des galeries. En Allemagne on a trouvé une incruſtation de mine qui s'étoit formée en deux ans ſur un morceau de bois provenu d'une échelle : elle contenoit huit marcs d'argent au quintal.

Dans une mine de plomb en Angleterre on a trouvé une portion de l'os de la cuiſſe d'un Mineur qui y étoit péri, tout incruſté de minéral de plomb. Nous conſervons la tête de cet os dans notre Cabinet. *Henckel* cite un Mineur tué par une mouffette, & qui quelque tems après fut tout couvert de pyrites criſtalliſées qui l'entouroient de toutes parts, comme s'il eût été lui-même changé en pyrite.

Il y a environ trois ans que dans l'intérieur de la montagne de l'Ile d'Elbe, à l'endroit où l'on exploite la belle & curieuſe mine de fer, l'on trouva entre deux blocs de mine, deux uſtenciles nommés *pics à roc*, qui étoient tout recouverts de mine criſtalliſée ſemblable en tous points à celle de cette même mine ſi connue des curieux (*a*). On ſait que cette mine avoit été exploitée autrefois par les Romains. Ces outils y auront été abandonnés alors ; mais ceci prouve toujours que la nature reprend quelquefois ſes opérations, qu'elle les continue journellement, & que travaillant avec les mêmes matériaux, la même lenteur, elle fait les mêmes ouvrages.

Il eſt maintenant aiſé de concevoir que les mines s'épuiſent à la longue ; une ſubſtance métallique ou ſe reproduit ou diſparoit pour faire place à une autre, & celle-ci à ſon tour eſt remplacée par une troiſieme, ainſi de ſuite. On peut citer pour exemple la *mine d'antimoine en plumes rouges* de Braenſdorf en Saxe ; la *mine de plomb rouge* de Sibérie ; la *mine de plomb blanche en aiguilles capillaires* du Hartz ; le *flos ferri* de Stirie ; l'*azur étoilé* de Bulach ; la *mine d'argent cornée* de

(*a*) Cette mine qui eſt en blocs n'exiſte point par filons réguliers ; elle paroit avoir été culbutée par quelque révolution. On ne peut donc pas l'exploiter par des galeries. On y marche & on y travaille à ciel ouvert.

Saxe ; l'*argent vierge en végétation* de Sainte-Marie en Alſace, & beaucoup d'autres dont les veines ou filons ſont taris depuis quelques années. A ces mines ont ſuccédé les *marcaſſites en crête de coq* de l'île d'Angleſey, les *pyrites cuivreuſes & criſtalliſées* où brillent les couleurs les plus vives & les plus variées de Saxe & d'Angleterre ; le *mercure coulant* & le *cinabre en criſtaux tranſparens* de Mœerſchfeld dans le Palatinat, d'Ydria en Carniole : les belles *galenes* de Derbyshire ; les *mines de plomb blanche en canons & noire tubuleuſe* de la Baſſe-Bretagne, &c. & ces mines mêmes ne tarderont pas à diſparoître auſſi, & à être remplacées par de nouvelles eſpeces, peut-être plus rares & plus ſingulieres encore, & actuellement en réſerve dans les lieux où le Mineur n'a point encore pénétré.

L'étude des ſecrets de la nature dans les entrailles de la terre eſt ſans doute la plus hardie, mais auſſi la plus belle & la plus élevée. La matiere eſt vaſte, le travail s'y fait en grand. L'ouvrage frappe les yeux, ravit d'admiration ; mais la main de l'ouvrier eſt inviſible. Voyez maintenant les caracteres que nous avons aſſignés aux différentes eſpeces de chaque genre de mines, à leurs mots généraux ; car les métaux dans l'état de mine ont un coup d'œil tout différent de celui qu'ils ont lorſqu'ils ſont purs. *Voyez* ARGENT, ANTIMOINE, BISMUTH, COBALT, OR, ÉTAIN, FER, PLOMB, CUIVRE, ZINC, ARSENIC, MERCURE.

Quant à la maniere de réduire les minérais minéraliſés ou alliés, nous renvoyons aux *Livres de Métallurgie*. Voyez auſſi le *Dictionnaire de Chimie*.

MINE D'ACIER. Cette eſpece de mine dont pluſieurs Auteurs ont parlé, ne doit être regardée que comme une mine de fer qui donne de l'acier dès la premiere fuſion, parce qu'elle eſt pure & dégagée de ſubſtances étrangeres nuiſibles à la perfection du fer.

Il n'y a point, à proprement parler, d'acier naturel c'eſt-à-dire en mine dans les entrailles de la terre. Quelques-uns donnent encore plus improprement le nom de *mine d'acier* à une eſpece de galene de plomb qui a la dureté & la couleur de l'acier. La mine d'ar-

gent blanche qu'on a fait bleuir par le recuit reſſemble auſſi à la mine d'acier.

MINE DE GENEVRIER. Les ouvriers de la mine de Salberg en Suede, donnent ce nom à une eſpece d'asbeſte en bouquets. M. *Wallerius* dit qu'elle contient un peu de plomb & d'argent.

Ce que les Ouvriers nomment *mine d'atlas* ou *ſatinée* eſt une mine de cuivre verdâtre; la *mine de pois* ou de *feves*, eſt communément une mine de fer globuleuſe; la *mine de payſan* eſt la mine d'argent vierge en maſſe.

La mine en *marrons* ou en *rognons*, *minera nidulans* eſt celle qui ſe trouve en tas ou par maſſes détachées plus ou moins groſſes, répandues çà & là dans une roche, au lieu de former des filons ſuivis & continus. On les nomme auſſi *mines égarées*, *mines accumulées* ou *mines en nids*. Cette maniere de trouver les mines n'eſt point la plus avantageuſe pour l'exploitation; mais elle annonce ou le voiſinage des filons, ou un endroit propre à la formation des métaux. Il ne faut point confondre ces *mines en marrons* avec les mines par fragmens qui ont été arrachées des filons par des courans d'eau arrondies par le roulement, & tranſportées quelquefois fort au loin. Au reſte elles peuvent ſouvent conduire aux filons dont elles ont été arrachées.

MINE DE PLOMB NOIRE ou PLOMBAGINE. *Voyez* MOLYBDENE.

MINEURS. *Voyez* VERS MINEURS DE FEUILLES, CHENILLE MINEUSE & ABEILLE MINEUSE.

MINIA. Sorte de ſerpent venimeux qui ſe trouve dans le pays des Negres: il eſt ſi grand & ſi gros qu'il avale, dit-on, des moutons, des pourceaux, & même des cerfs entiers: il ſe tient à l'affût dans des brouſſailles; & quand il découvre quelque proie, il s'élance deſſus, & s'entortillant autour de ſon corps, il l'étouffe en la preſſant. On rapporte une choſe particuliere de ce ſerpent, c'eſt qu'avant que d'engloutir ce qu'il a pris, il regarde tout autour s'il n'y a point quelque fourmi qui ſe pourroit gliſſer dans ſon corps avec ſa proie pour lui ronger les entrailles; la peur qu'il en a, vient, dit-on, de ce qu'aprés avoir avalé un animal de

cette groſſeur, il lui eſt impoſſible de ſe remuer, juſqu'à ce qu'il l'ait digéré. La fable eſt ſouvent à côté du merveilleux.

MINIERE, *fodina metallica*, eſt le lieu où l'on fouille le minérai. *Voyez au mot* MINES. Par miniere on entend auſſi la terre, la pierre ou le ſable dans leſquels on trouve une mine ou un métal-

MINIUM ou PLOMB ROUGE MATE. Eſpece de chaux de plomb qui eſt d'un rouge vif, cependant un peu jaunâtre. *Voyez* PLOMB.

MIRAILLET. *Voyez* RAIE LISSE *à l'article* RAIE.

MIRLIROT. *Voyez* MELILOT.

MIRMÉCOPHAGE. *Voyez* FOURMILLIER.

MIROIR D'ANE ou PIERRE SPÉCULAIRE. *Voyez ſon article au mot* GYPSE.

MIROIR DE VÉNUS *Voyez* CAMPANULE.

MIRTHE ou MYRTHE, *myrthus*. C'eſt un arbriſſeau dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, entr'autres les mirthes à grandes feuilles, tels que le *mirthe Romain* & celui d'*Eſpagne*, le *mirthe à feuilles panachées*, le *mirthe à petites feuilles*; & le *grand mirthe à fleurs doubles*; celui-ci eſt très-agréable par le nombre de ſes fleurs qui durent très-long-tems.

Les mirthes ont toujours les feuilles poſées alternativement & dans un ordre croiſé; leur odeur eſt agréable: elles ne tombent point du tout pendant l'hiver. Leurs feuilles ſont quelquefois petites & ovales; quelquefois plus alongées; d'autres fois plus arrondies & pointues, ſuivant les eſpeces: elles ſont unies & luiſantes comme celles du buis. Les fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles: elles ſont en roſe, blanches & odorantes; aux fleurs ſuccedent des baies ovales, qui contiennent pluſieurs ſemences de la figure d'un rein.

Ces arbriſſeaux font un joli effet dans les boſquets d'hiver & d'été dans nos provinces méridionales, telles que le Languedoc, la Provence, &c. où on peut les élever en pleine terre. Ici nous ne pouvons les conſerver que dans nos ſerres, ayant l'attention de les tenir à portée des portes & des fenêtres, afin qu'ils jouiſſent de l'air dans les tems doux & humides; ſans quoi ils ſe dépouillent de leurs feuilles. Ces arbuſtes

ſont ſouples, dociles, & ſont propres à prendre toutes les figures ſous le ciſeau tondeur du Jardinier induſtrieux. Conſultez *Miller* dans la ſixieme Edition Angloiſe de ſon *Dictionnaire des Jardiniers*.

Les feuilles & les baies de mirthe, qu'on nomme *mirtilles*, ſont aſtringentes & recommandées pour affermir les dents qui ont été ébranlées par le ſcorbut. Les feuilles ſeules entrent dans la compoſition des ſachets d'odeur & dans les pots-pourris, &c. Les baies de mirthe ou mirtilles tenoient lieu de poivre aux Anciens avant que cet aromate de l'Inde eût été découvert. On les emploie en Allemagne pour faire une teinture ardoiſée, qui a cependant peu d'éclat. En Provence les oiſeaux mangent beaucoup de ces baies qui les engraiſſent & donnent à leur chair un goût excellent. M. *Haller* a raiſon de dire qu'il ne faut pas confondre les fruits aſtringens & aromatiques du mirthe avec les baies douceâtres & colorantes de l'airelle qu'on appelle auſſi *mirtille* Voyez AIRELLE.

On retire des fleurs du mirthe, en les diſtillant dans l'eau, une eau aſtringente que l'on nomme *eau d'Ange* : elle eſt fort recherchée pour ſa bonne odeur &c. Les Dames s'en ſervent pour ſe laver; l'expérience leur a appris qu'elle eſt ſouveraine pour nétoyer la peau, la parfumer & affermir les chairs. On lit dans le *Dictionnaire portatif d'Hiſtoire naturelle* un fait qui, s'il exiſte, tend à démontrer la forte aſtriction du mirthe. L'Auteur le rapporte comme un trait de Morale & de phyſique : voici ſes propres expreſſions. „ Le mirthe eſt auſſi la baſe d'une pommade appelée „ *pommade de la Comteſſe* connue par un trait d'hiſ„ toire ſingulier. Un jeune élégant, papillon de „ toilette, ſe trouvoit ſeul un jour dans l'arſenal des „ Graces; ſa main curieuſe a bientôt parcouru les par„ fums, les ſachets, la poudre odorante, les eſſences, „ les coſmétiques. Pour donner à ſes levres plus de „ vermeil, plus de ſoupleſſe & diſſiper des feux ſau„ vages, il étend légérement avec ſon doigt indiſ„ cret la pommade fatale, ſe regarde au miroir, ſe „ contemple, s'admire, s'adoniſe. La Dame entre; il „ veut parler; ſa bouche ſe rétrécit, le contour des

„ levres ſe reſſerre, il balbutie. La Dame étonnée le „ regarde, jette les yeux ſur ſa toilette, reconnoît au „ petit pot découvert la cauſe de l'erreur, & ſe met „ à rire à gorge déployée aux dépens de l'indiſcret con- „ fus. „ Avis au Lecteur, il ne faut pas toujours ſe jouer à la toilette de toutes les Dames.

Les habitans d'Illyrie, ceux de Naples & de la Calabre, préparent & perfectionnent leurs cuirs avec les feuilles du mirthe, comme font les Macédoniens avec celles du ſumach, les Egyptiens avec les ſiliques d'acacia, les Peuples de l'Aſie Mineure avec les calices des glands de chêne, les François avec l'écorce moyenne de cet arbre, les Phrygiens avec l'écorce du pin ſauvage. *Belon* a obſervé qu'on trouve ſous les feuilles du mirthe une graine d'écarlate ou gallinſecte ſemblable au kermès, qui renferme un petit animal vivant dans ſa coque.

MIRTHE BATARD DES PAYS FROIDS, MIRTHE DU BRABANT, PIMENT ROYAL ou GALÉ D'EUROPE *myrtus Brabantica aut Chamæleagnus.* C'eſt un petit arbriſſeau que les Allemands appellent *gagel*; il reſſemble à un petit ſaule. Ses tiges ſont menues & branchues, hautes de deux pieds & demi, garnies de feuilles alternes, aſſez ſemblables à celles du mirthe, mais en quelque ſorte blanchâtres, d'une odeur de drogue ou de beaume. ſes fleurs mâles ſont à chatons comme celles du bouleau; les fleurs femelles croiſſent ſur des individus différens & ſont diſpoſées en grappes, auxquelles ſuccedent des ſemences menues, d'une odeur aſſez forte, couvertes de petites écailles appliquées ſur leur ſurface.

Cet arbriſſeau aime les lieux incultes pleins de bruyeres, aquatiques & marécageux: il fleurit en Mai; il croît particuliérement dans les prairies humides de S. Léger au-delà de Verſailles. Il étoit plus connu autrefois: on apportoit ſes branches par charretées à Paris on s'en ſervoit pour garnir les cheminées & les croiſées des appartemens, à cauſe de l'odeur des fleurs & des boutons, qui eſt forte & entête ſans être déſagréable; les femmes les mettoient dans leurs armoires parmi le linge & les hardes, pour les parfumer & pour en

chaſſer les teignes; mais les eſſais qu'à faits M. *de Réaumur*, ont démontré que toutes ces plantes n'étoient d'aucun effet ſur les teignes, & qu'il falloit avoir recours à l'huile eſſentielle de térébenthine. *Voyez* TEIGNE.

Quelques perſonnes font bouillir les fleurs de ce mirche bâtard dans la biere au lieu de houblon; mais elles la rendent très-enivrante. On prétend que ſes feuilles priſes en infuſion théiforme, ſont une boiſſon propre à fortifier l'eſtomac. Quelques Auteurs ont avancé, mais à tort, que les feuilles du galé ſont les mêmes que celles du thé préparé en Chine.

Miller compte trois eſpeces de *galé*; ſavoir, le *galé frutex odoratus Septentrionalium*, c'eſt celui dont il vient d'être mention. Les deux autres eſpeces de *galé* ſont étrangéres, originaires d'Amérique & bien ſupérieures à celles de l'Europe; l'une eſt le *galé Carolinienſis baccata fructu racemoſo. Jeſſeli monopyreno*; l'autre eſt le *galé Carolinienſis humilior, foliis latioribus & magis ſerratis*: les Anglois les cultivent beaucoup, ſoit de graine, ſoit de bouture. Ces deux eſpeces de *galé* s'élevent chez eux en buiſſon à la hauteur de cinq pieds, & ſont toujours vertes; leurs feuilles broyées dans la main répandent une odeur ſuave, telle que celle de mirthe. Une de ces eſpeces de *galé* a produit du fruit dans le jardin d'un Curieux de Londres en 1729; & toutes les deux donnent communément des fleurs. Les Américains preparent une cire des baies, dont ils font des bougies qui brûlent à merveille & qui exhalent une agréable odeur. *Voyez ce que nous en avons dit à l'article* ARBRE DE CIRE.

MISPIKKEL. Eſpece de pyrite blanche & arſenicale *Voyez* PYRITE.

MISY, eſt une ſubſtance vitriolique jaunâtre, brillante, d'un goût très-ſtyptique ou atramentaire: elle eſt fort ſemblable à l'enveloppe effleurie de ces morceaux de pierres vitrioliques appelées *calchitis*. Voyez ce mot.

Le miſy nous paroît produit par la décompoſition d'une pyrite ferrugineuſe, ou d'un vitriol martial décompoſé. Nous en avons rencontré dans les charbonnieres

bonnieres de Liege & dans les environs de Namur. *Voyez* la Note qui eſt dans notre *Minéralogie*, *tom. I*, *page* 551.

MITOU ou MITOU POURANGA. *Voyez* MITU.

MITTES, *blattæ*. Ce ſont des inſectes volants du genre des ſcarabées. Les jeunes ſont blancs & deviennent noirs en vieilliſſant ; ils ſe dépouillent de leur peau : il n'y a que les mâles qui ont des ailes. Le froid les fait périr.

On diſtingue pluſieurs eſpeces de mittes ; ſavoir, celle qui vit de chair (c'eſt une *blatte carnivore*), celle qui ſe trouve dans le pain & la farine, celle qui ronge les livres, celle qui habite ſous les plumes des oiſeaux élevés en cage, celle qui glouſſe comme les poules, celle qui fait du ravage dans les jardins, & qui s'attache ſinguliérement aux porreaux, celle qui fuit la lumiere, celle qu'on trouve dans les moulins & aux environs des fours, celle qui ſe trouve à l'entrée des latrines & des bains, celle qui répand une mauvaiſe odeur par-tout où elle paſſe. Cette derniere eſt nommée *mitte puante :* elle ſe retire dans les caves & dans les lieux frais ; on ne la voit ordinairement que la nuit, & elle marche très-lentement. Il y a encore une eſpece de mitte qui ſe met entre les écailles des poiſſons que les Lapons font deſſécher. *Voyez les Actes d'Upſal.*

Mademoiſelle *Merian* dit auſſi qu'il y a de belles mittes blanches à Surinam, qui ſe métamorphoſent en de belles mouches vertes. Les *kakerlaques* ſont des eſpeces de mittes. *Voyez* KAKERLAQUE.

On voit beaucoup de mittes en Ruſſie qui ſe cachent le jour dans les fentes du bois, & qui ſortent la nuit. Elles y ſont connues ſous le nom de *Tarakan*. En général ces ſortes d'inſectes reſſemblent aſſez aux grillons des champs. On dit que les mittes ſortent de leurs œufs toutes parfaites, & qu'elles croiſſent peu-à-peu. Elles ont huit grands pieds, pareils à ceux des faucheux, ainſi qu'on le peut obſerver en mettant une de ces petites bêtes dans un microſcope. Pour la mitte qui imite le cri de la poule, qui ronge les livres & qui ſe nourrit de la colle dont on les enduit en les reliant, elle n'eſt pas plus groſſe qu'une puce : elle a ſur le dos

une crête oblongue de couleur grise ; elle porte la tête baſſe & approchée de la poitrine ; c'eſt en frappant, dit-on, des ailes l'une contre l'autre qu'elle excite un bruit ſans doute d'un ſon très-foible qui imite le glouſſement d'une poule.

MITU ou MUTU ou MITOU POURANGA. Eſpece de poule ou plutôt de coq du Bréſil, qui a une crête tachetée de petits points noirs & blancs, & qu'il éleve & dreſſe en forme de huppe quand il lui plaît. Cet oiſeau eſt plus grand qu'un coq d'Europe : les plumes de ſon corps ſont noires, excepté au ventre & au croupion où elles ſont brunes : il a le bec courbé, long de quinze lignes & rougeâtre. Ses œufs ſont gros, blancs & très-durs ; ſi on les choque l'un contre l'autre, ils rendent une eſpece de ſon ; cependant on les caſſe. On dit que, quoique les os de cet animal ſoient mortels aux chiens, ils ne nuiſent point aux hommes. Le mitu ſe perche fort haut, & vole ſur les arbres comme les paons : il dreſſe ſa queue comme le coq d'Inde : c'eſt un oiſeau qui s'apprivoiſe aiſément. *Voy. maintenant l'article* Hocos.

MOCAYA ou MONCAYA. Eſpece de chou palmiſte, dont l'amande fournit une huile qui fait en peinture le même effet que l'huile de noix ; on s'en ſert auſſi quelquefois en Guiane pour l'aſſaiſonnement des mets. Cette huile ſe tire comme celle de la noix du *palmier aouara*. Voyez ce mot.

MOCOCK ou MOCOCO. *Voyez* Maki.

MOCQUEUR. *Voyez à l'article* Polyglotte.

MODIOLUS. Les Naturaliſtes ont donné ce nom à différens foſſiles, tels que les *caryophylloïdes*, les *troques*, &c. *Voyez ces mots.*

MOELLE, *medulla*. Nom que l'on donne à différentes ſubſtances qui appartiennent aux trois regnes de la Nature. 1°. Le regne animal fournit la moelle de *bouc*, de *bœuf*, de *cerf*, de *veau*, & autres animaux : *voyez chacun de ces mots & l'article* Graisse. 2°. Le regne végétal produit ce qu'on appelle *moelle* ou *pulpe de caſſe*, la *moelle* ou *crême de coco*, &c. 3°. Le regne minéral donne la moelle des rochers, qui eſt l'*agaric minéral*. Voyez ces mots.

La moelle animale eſt une ſubſtance d'une ſaveur douce, graſſe, oléagineuſe, qu'on trouve en maſſe dans le milieu des os longs & creuſés en canal, on l'appelle *ſuc medulleux* & *huile médullaire* dans la portion cellulaire des os. M. *Duverney* a démontré que la moelle étoit ſuſceptible de ſentiment; cela doit s'entendre des véſicules membraneuſes qui contiennent la moelle, & qui étant parſemées de nerfs ont un ſentiment très-délicat. Le même Auteur a reconnu que la moelle des animaux ne ſouffroit aucun changement dans les divers aſpects de la lune; que les os du lion & du cheval ſont creux & remplis de moelle, contre l'opinion populaire. Enfin que la moelle dans les animaux vivans eſt toujours liquide & coulante.

Il convient de dire ici avec M. *Adanſon*, que dans les végétaux, la *moelle* proprement dite n'eſt que le tiſſu cellulaire dont il eſt mention aux articles *écorce* & *arbre*; c'eſt-à-dire un compoſé d'utricules verdâtres & ſucculentes qui ſe voient ſenſiblement dans toutes les productions nouvelles des plantes annuelles ou des arbres; & ce n'eſt qu'au bout d'un ou deux ans, plus ou moins, que ces véſicules ſe vident, ſe deſſechent, deviennent ſphériques ou polyedres; enfin prennent la conſiſtance & la couleur de moelle qui eſt blanche dans la plupart, jaunâtre ou couleur de rouille dans quelques-unes, comme dans le marronnier, brune dans d'autres comme dans le noyer, & rouge dans d'autres. La moelle n'étant qu'une métamorphoſe du tiſſu cellulaire qui eſt répandu dans le bois & l'écorce, on en devroit voir preſque par-tout; mais elle n'eſt guere ſenſible que lorſqu'elle ſe raſſemble par maſſes, & elle ne ſe réunit ainſi que dans les bois les plus tendres ou dans leur aubier. Toutes les plantes commencent par en avoir dans leur jeuneſſe: dans celles qui en ont beaucoup, la moelle réſide principalement dans l'*ame* du corps ligneux où elle eſt renfermée, comme dans un tuyau d'où elle ſe répand dans la ſubſtance du bois & de l'écorce. Les herbes & arbriſſeaux en ont en général plus que les arbres. Les plantes où l'on en a vu le moins, ſont l'orme, le chêne, le noiſetier, le poirier, le pommier; on n'en re-

marque aucunement dans l'ébene, le gayac, le bois de fer, les racines du tabac & de la pomme épineuſe; mais le noyer, le houx, le frêne & le pin en ont un peu: il s'en trouve beaucoup dans le ſureau, l'aubepine, le figuier, le ſumac, l'abſinthe, &c. Si épaiſſe que ſoit cette moelle, elle diſparoît peu-à-peu dans les arbres. Le canal qui la contient ſe rétrécit peu-à-peu & ſe remplit par l'épaiſſiſſement des fibres ſéveuſes, &c. Les véſicules de la moelle ſont plus grandes à ſon centre que vers le corps ligneux, & on remarque en général que les herbes qui ont plus de moelle, comme le chardon, ont auſſi les véſicules plus grandes que les arbres qui en ont moins: mais ce n'eſt pas la même choſe dans les arbres; le *ſureau*, par exemple, a beaucoup de moelle & des véſicules très-petites. *Voyez* ARBRE & ÉCORCE.

MOFETTE. *Voyez à l'article* EXHALAISONS.

MOILON ou MOELLON, *cementa*. Nom donné en France, & ſur-tout à Paris, à une pierre blanchâtre, calcaire, un peu tendre, qui ſe tire en petits blocs des carrieres d'Arcueil, &c. c'eſt communément la moindre pierre qui provient d'une carriere; le meilleur eſt celui qui eſt le plus dur & de bonne aſſiette: il faut l'équarrir & le faire paſſer au moins un hiver en tas, avant de l'employer. Le moilon eſt un des matériaux où l'ouvrage de maçonnerie va le plus vite: il ſert ſur-tout à garnir le dedans des gros murs. Il s'emploie auſſi aux fondemens & aux murs de médiocre épaiſſeur.

MOINE, *monialis*. Nom donné à quelques poiſſons dont on fait beaucoup d'uſage dans les Indes, & qu'on prend proche Hilas. Le premier eſt d'un bleu clair ſur le dos; il a une ligne large, qui eſt de couleur rouge; ſon ventre eſt marqué de différentes couleurs; les nageoires qu'il a des deux côtés du corps ne ſont pas pointues. Sa chair eſt bonne à manger, mais il faut auparavant l'ouvrir & le faire ſécher au ſoleil, ou le ſaler. Le ſecond, quoique ſemblable au précédent, eſt très-remarquable en ce qu'il a ſix aiguillons ſur le dos & deux au bas du ventre, trois taches blanches & des nageoires ſur les ouies: ſa couleur eſt jaune. Le troi-

ſieme ne differe du précédent que par ſa couleur jaune, noirâtre & bleue : ſa tête eſt rouge.

On donne encore le nom de *moine* au *marſouin*. Les Portugais appellent auſſi *moine des Indes* le *rhinocéros*. Les François donnent encore le nom de moine ou de capucin au *ſcarabée monocéros*. Voyez ces mots.

MOINEAU, *paſſer*. Nom donné à un genre de petits oiſeaux, fort jolis, connus de tout le monde, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, & dont le caractere eſt d'avoir le bec en forme d'un cône renverſé, les bords très-coupans & finiſſant en pointe, le ſommet de la tête plus élevé que celui des autres petits oiſeaux parmi leſquels on les confond aſſez ſouvent. On a,

1°. Le MOINEAU VULGAIRE, DOMESTIQUE ou DE MAISON, autrement dit le FRANC-MOINEAU, *paſſer vulgaris aut domeſticus*. Cet oiſeau peſe un peu plus d'une once. Sa longueur, depuis la pointe du bec juſqu'au bout de la queue, eſt de ſix pouces & demi; ſon bec eſt un peu gros, noirâtre dans le mâle, brun dans la femelle, long à peine d'un demi-pouce: il a l'iris couleur de noiſette, l'entre-deux des yeux jaunâtre, les pieds preſque bruns, les ongles noirs, la tête un peu cendrée ou d'un bleu ſombre, le menton noir, les mâchoires tachetées de blanc, la gorge d'un blanc cendré, le ventre & la poitrine blanchâtres, les plumes qui ſéparent le cou & le dos ſont rouſſes; le dos & le croupion ſont de la même couleur que les grives, & mêlés en quelque ſorte de vert, de brun & de cendré; le pennage des ailes eſt à bords rouſſâtres, traverſé d'une ligne blanche; toutes les plumes de la queue ſont d'un brun noirâtre & à bords rouſſâtres. Au reſte, le plumage du moineau varie ſelon le climat & la ſaiſon. La femelle n'a point la barbe noire, ni de taches blanches ſur le cou: les couleurs de ſon plumage ſont en général moins vives que celles du mâle.

Le moineau eſt un oiſeau fort laſcif, & dont les teſticules ſont grands. *Aldrovande* dit en avoir vu un, qui, en moins d'une heure, cocha ſa femelle vingt fois, étant prêt à continuer pluſieurs autres fois ſes ébats amoureux, ſi elle n'eût pas changé de place:

Frisch dit que cet oiseau fait des petits trois fois l'année quand il est jeune ; il s'apprivoise fort aisément, & est fort amusant ; il apprend un peu à parler ; il peut apprendre aussi le chant des autres oiseaux qui sont en cage auprès de lui.

Cet oiseau est fort incommode, parce qu'il fait tort aux grains, aussi bien à la campagne que dans les greniers & les granges. Il se multiplie beaucoup, & n'épargne pas les jardins : il fait aussi un grand carnage de mouches à miel, sur-tout lorsqu'il a des petits : on dit qu'il fait encore beaucoup de dégât dans les colombiers, parce qu'il tue les pigeonneaux en leur crevant le jabot avec son bec, pour manger le grain qui est dedans. Il mange de tout, mouches, papillons, guêpes, abeilles ; il dévore les frelons, bourdons, fourmis, grillons, scarabées, vers ; il pille les grains, fruits & légumes. Aussi, pour éloigner ces oiseaux & leur faire peur, les gens de la campagne ont-ils coutume de planter debout des hommes de paille, habillés de haillons, ou d'autres épouvantails. Dans le Brandebourg, pour détruire, ou plutôt pour diminuer la quantité de ces sortes d'ennemis ailés qui font beaucoup de dégâts sur les froments, leur tête est à prix ; on a fait des Ordonnances qui obligent les gens de la campagne à représenter tous les ans une certaine quantité de têtes de moineaux. C'est ainsi que dans le Marquisat de Badé-Dourlach chaque payſan est obligé d'apporter toutes les années un certain nombre de têtes de moineaux au Receveur ou Bailli du Prince. Il y a dans chaque village des Chasseurs de moineaux, qui font ce métier, dit M. *Bourgeois*, pour en vendre les têtes aux Payſans, pour payer leur tribut. Mais ces oiseaux sont rusés & s'apperçoivent bientôt de tous les pieges qu'on leur tend ; aussi l'on a bien de la peine à les surprendre, même au trébuchet. Ils volent ordinairement assez bas, de maniere que le Chasseur les tue difficilement à coups de fusil.

Le moineau fait entendre son cri tout le long de l'année. Quand deux mâles en veulent à une même femelle, ils se la disputent avec chaleur : on se livre des combats corps à corps ; la femelle se défend alors à

grands coups de bec, en ſorte qu'ils tombent ſouvent par terre tout étourdis. On peut diſtinguer leurs cris quand ils s'accouplent; quand ils avertiſſent leurs petits de ne pas ſe faire entendre, de peur de ſe découvrir; quand ils voient près d'eux quelque ennemi, comme un chat, un oiſeau de proie, un hibou; quand ils volent par troupes à la campagne; quand ils ſe diſputent mutuellement, ou qu'ils ſentent de la douleur.

Cet oiſeau n'eſt guere d'uſage en aliment que parmi le petit peuple: ſa chair eſt ordinairement maigre, ſeche, peu ragoûtante & dure. Quelques perſonnes ne veulent point manger de moineaux, parce qu'elles s'imaginent que ces oiſeaux tombent de mal caduc: d'autres en mangent après leur avoir ôté la tête. Si cette maladie des moineaux a lieu, elle peut venir de leur excès de lubricité. On trouve cependant dans les Ephémérides d'Allemagne deux exemples, que le moineau par lui-même diſpoſe à l'épilepſie. Le moineau eſt gras quand il eſt jeune, & quand il ne cherche pas encore à s'accoupler; car alors ſa cupidité laſcive ne le laiſſe pas croître. Les Auteurs de la *ſuite de la Matiere Médicale* diſent que s'il eſt arrivé quelquefois de gagner le mal caduc en mangeant de ces petits oiſeaux, c'eſt parce qu'un tel aliment étant recommandé par quelques Médecins, comme très-propre à exciter à l'amour, & comme un remede aphrodiſiaque, il peut être arrivé que des perſonnes, après en avoir mangé dans cette vue, & abuſant enſuite de leur tempérament par un uſage immodéré des femmes, ſoient tombés dans cette terrible maladie, qui eſt quelquefois la ſuite d'un penchant à l'acte de Venus auquel on s'eſt livré ſans ménagement.

Le moineau marche en ſautillant; il fait ſon nid tantôt dans le creux d'un arbre, tantôt ſous un toit ou dans un trou de muraille, tantôt dans un vieux nid de pie, tantôt au haut d'un orme ou d'un pommier, quelquefois même dans un puits à une certaine profondeur; il s'empare auſſi quelquefois des nids d'hirondelles à cul-blanc, qu'on appelle *petits-martinets*, alors il ſe livre de rudes combats entr'eux: *voyez ce qui en eſt dit à l'article* HIRONDELLE A CUL-BLANC. On attache ſou-

vent contre les maiſons des pots de terre faits exprès, qu'on appelle pour cette raiſon des *pots à paſſe* ou à *moineaux*, afin que ces oiſeaux y faſſent leur nid. *Zinnani* dit que dans un nid fait d'herbes ſeches & de plumes, cet oiſeau pond pour chaque couvée quatre ou cinq œufs à coque très-mince, qui ſont cendrés, marquetés çà & là d'une couleur de détrempe d'encre & de laque. On a prétendu il y a long-tems que les mâles ne vivoient que deux ans; mais on a vu des moineaux, tant mâles que femelles, vivre en cage pendant huit ans. Les moineaux-francs paroiſſent aimer paſſionnément ceux de leur eſpece; car non-ſeulement ils élevent leurs petits avec beaucoup de ſoin, mais auſſi quand ils viennent à découvrir quelque amas de graines, ils invitent généreuſement & à grands cris leurs compagnons à en manger avec eux. La fiente du moineau, donnée à la doſe de deux ou trois grains dans la bouillie, lâche le ventre comme fait celle de la ſouris: ce même excrément, mêlé avec du ſaindoux, & employé en liniment ſur la tête, empêche la chute des cheveux & les rend plus nombreux: ſi l'on en diſſout dans de l'eau chaude, & qu'on s'en lave les mains, elle les blanchit & adoucit la peau.

Le moineau a pluſieurs noms; chez le vulgaire on l'appelle *paſſe*, *moucet* ou *moinet*, *moiſſon*, *pierrot*, *guittery*; en Provence & en Languedoc on appelle le mal caduc, *lou mau de las paſſeras*, le *mal des paſſeraux* ou *moineaux*. Le *moineau de haie* ne differe du moineau franc qu'en ce qu'il vit & qu'il niche dans les haies & ſur les arbres.

2°. Le MOINEAU D'ARBRE ou DE CAMPAGNE, *paſſer arboreus aut campeſtris*, que les Pariſiens nomment *friquet* ou *moineau de noyer*, eſt le plus petit de tous les moineaux: il a le bec court, noir & un peu gros; les pieds, les jambes, les ailes & la tête comme le moineau franc. Il habite dans les buiſſons & les arbres; il fait ſon nid dans les arbres creux des jardins & des bois; il ne s'y multiplie pas beaucoup, à cauſe du nombre d'ennemis qu'il y rencontre, & ſouvent dans l'hiver on le trouve mort dans le trou des arbres: ſon cri eſt différent de celui du moineau franc. Ceux qui

eſſaient de faire des bâtards en fait d'oiſeaux, aſſurent qu'il s'apparie auſſi avec la ſerine des Canaries.

3°. Le MOINEAU DES BOIS, *paſſer ſylveſtris aut torquatus*. Il eſt de la groſſeur des moineaux ordinaires; le ſommet de ſa tête eſt jaune rougeâtre.

On voit chez les Oiſeleurs des moineaux tout jaunes ou tout blancs, ou de trois couleurs; ſavoir, blanc, noir & jaune. On y voit auſſi le *moineau d'Italie* ou *de Bologne*, qui eſt jaune & blanc, & ſe perche dans les ceriſiers: le *moineau d'Illyrie* qui eſt blanc en devant & rouge ſur le dos; le *moineau à collier jaune* ou *à la ſoucie*, qui eſt fort rare; il eſt plus gros & plus tendre que le moineau domeſtique; ſon cri eſt haut & éclatant: le *moineau à tête rouge*, & celui de montagne, *paſſer montanus*, qui eſt fort commun dans certains pays; ſon corps eſt fort alongé; il ſe plaît dans des endroits montagneux, déſerts & remplis de bois; il ſert autant aux Oiſeleurs que le moineau commun pour prendre les autres. Le *moineau de Penſilvanie* a la gorge blanche, le bec noir & les pieds couleur de chair: le *moineau de jonc* ou la *canevarola*, autrement *fauvette babillarde*, qui a la tête noire, le cou cerclé de blanc, le plumage bigarré de noir & d'une eſpece de rouge; ſes pattes ſont très-fortes; il chante bien & fréquente les roſeaux; il s'éleve en l'air en voltigeant, & retombe ſoudain ſur les roſeaux ou ſur les joncs: dans la belle ſaiſon il cherche les lieux où il y a de la fraîcheur & du vent; dans l'hiver il aime les abris & les endroits où le ſoleil paroît. Nous en avons vu dans la Nort-Hollande qui avoient la grandeur du roſſignol: ils chantoient continuellement: le *moineau fou*, ſes yeux ſont grands; on le trouve en Italie près de Bologne.

Les Ornithologiſtes font mention de pluſieurs moineaux des Indes, marquetés de toutes les plus belles couleurs. Les Indiens font, avec les plumes de ces magnifiques oiſeaux, des ouvrages de plumaſſerie charmans; on y voit éclater le vert de prairie, le violet purpurin de l'améthyſte, le bleu céleſte ou d'azur, & le noir luſtré. Parmi ces oiſeaux les uns ſont crêtés, d'autres ſans queue apparente. La voix de ces oiſeaux

imite le ſifflement des vents. On diſtingue entre autres le moineau de Bengale, celui de Macao, celui de la Chine, dont le plumage eſt ſemblable à celui de la linotte; le moineau du Cap de Bonne-Eſpérance, celui du Sénegal & ceux du Canada, de Cayenne & de la Caroline. Le moineau des Indes, *paſſer indicus*, *macrouros roſtro miniacco*, eſt une ſorte de pinçon qui a autour du bec cinq ou ſix poils qui reſſemblent à la mouſtache d'un chat. Cet oiſeau a été décrit par M. *Linnæus*. *Voyez les Mémoires de l'Acad. de Stockholm.* Le *moineau de Paradis* eſt le *cardinal d'Angola.*

Mérolla, après avoir obſervé la variété ſurprenante de toutes ſortes d'oiſeaux, fait une remarque ſinguliere ſur les moineaux étrangers. Ils ſont, dit-il, de la même forme que ceux d'Europe; mais dans la ſaiſon des pluies, leur plumage devient rouge & reprend enſuite ſa premiere couleur. Le même Auteur parle avec admiration d'une eſpece de petit moineau décrit par *Cavazzi*, & qui ſe trouve aux Royaumes de Congo & d'Angola: ſa couleur eſt d'un beau bleu foncé; ſon ramage commence à la pointe du jour, & fait, dit-on, entendre aſſez diſtinctement le nom de JESUS-CHRIST.

A l'égard du *moineau blanc*, *paſſer candidus*, les bords inférieurs de ſes ailes ſont noirs: il eſt plus blanc en hiver que dans le tems de la canicule, encore le plumage n'eſt-il blanc que par l'extrémité. M. *Linnæus* (*Mém. de l'Académie Royale de Suede*, *ann.* 1740) croit que c'eſt une eſpece d'alouette, *alauda remigibus albis*, *primoribus extrorſum nigris*, *rectricibus nigris*, *lateralibus tribus albis*; *Paſſer Alpino-Laponicus*, *ſeu nivalis*, LINN. en Suédois, *Snoë-Sparf*; en Lapon, *Alaipg*. En été il habite les montagnes neigeuſes de la Laponie: on a de la peine à l'y diſtinguer, ainſi que la perdrix blanche, leur plumage étant alors de la même couleur que celle de la ſubſtance qui couvre le ſol où ils habitent. Le moineau blanc, autrement dit *moineau de neige*, n'aime point à ſe percher, dort peu, il ne fait que ſautiller & voltiger ſur le terrain raboteux: il court préciſément comme les alouettes en hiver, & étant pris il crie comme un jeune ehoucas. Il deſcend

en hiver dans le pays plat de Suede. Dans les montagnes il ſe nourrit avec la ſemence d'une plante appelée *ſcherra* c'eſt le *betula vana aut foliis orbiculatis crenatis*, FLOR. LAPP. 342, quelquefois avec la graine de chenevis & d'avoine. Cet oiſeau eſt de paſſage; ſa chair eſt d'un aſſez bon goût, & on en fait manger aux étrangers pour des ortolans. Combien d'autres ſortes de moineaux étrangers! La *veuve*, &c.

MOIRE. Nom que l'on donne à une eſpece de coquillage univalve, du genre des *volutes*. Voyez ce mot.

MOISISSURE, *mucor*. Dans tous les corps qui ſe corrompent à l'air par le principe de l'humidité qui s'y trouve, on obſerve à leur ſurface une eſpece de duvet blanc appelé *moiſiſſure*, laquelle eſt très-curieuſe à voir au microſcope. On diroit d'une petite prairie d'où ſortent des herbes, des fleurs plus ou moins épanouies, & les autres parties naturelles aux plantes. On en peut voir la figure dans la Micrographie de *Hoock*. La moiſiſſure vue au microſcope, ne paroît ſouvent qu'un parterre de mouſſes & de champignons dont l'humidité a fait éclore les graines. *Bradley* a obſervé la moiſiſſure dans un melon, & il a trouvé que ces petites plantes végetent d'une maniere très-prompte. Leurs ſemences jettent leurs racines en moins de trois heures, & ſix heures après la plante eſt dans ſon dernier accroiſſement; les ſemences ſont mûres & prêtes à en tomber. Quand le melon eut été couvert de moiſiſſure pendant ſix jours, ſa qualité végétative commença à diminuer, & elle paſſa entiérement deux jours après: alors le melon tomba en putréfaction, & ſes parties charnues ne rendirent plus qu'une eau fétide qui commença à avoir aſſez de mouvement en ſa ſurface. Deux jours après il y parut des vers, qui en ſix jours de plus ſe changerent en nymphes, état dans lequel ils reſterent quatre jours, & après ils en ſortirent ſous la forme de mouches; phénomene digne de la réflexion du Philoſophe. Les *mucors* ſont de la claſſe des *fungi*. Leur végétation ſe fait avec une promptitude étonnante. La nature deſcend par nuances inſenſibles depuis le plus grand des végétaux, depuis le baobab ou pain de ſinge, & le ceiba, juſqu'à la plante la plus imperceп-

tible, par des nuances infinies. La moiſiſſure nous offre en quelque ſorte une nouvelle Botanique qui ne peut être connue qu'à l'aide des meilleurs microſcopes; nous l'avons dit : elle préſente une eſpeçe de prairie d'où ſortent des herbes & des fleurs, les unes ſeulement en boutons, d'autres toutes épanouies, & d'autres fanées, dont chacune a ſa racine, ſa tige, & toutes les autres parties naturelles aux plantes; la végétation de ces plantes ſe fait extrêmement vîte; chaque plante a une quantité de ſemences qui ne paroiſſent pas être trois heures à jeter racines, & dans ſix heures au plus la plante eſt dans ſon état de maturité, & les ſemences prêtes à en tomber. Quelle étonnante petiteſſe! & quelle quantité prodigieuſe de corpuſcules parfaitement organiſés, dont cent mille égalent à peine la quatrieme partie d'un grain de millet!

MOITON ou MOUTON, eſt un oiſeau du Bréſil, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Il eſt un peu plus grand que le paon. Il eſt remarquable par une belle huppe qu'il a ſur la tête, & par les belles plumes blanches & noires dont il eſt couvert. On mange ſa chair, qui eſt excellente.

MOLDAVIE. *Voyez* MÉLISSE DE MOLDAVIE.

MOLE, *phuca*. Poiſſon de mer ſaxatile, d'une couleur rougeâtre, reſſemblant à une tanche d'eau douce par devant, & à une ſole par derriere, parce que cette partie eſt mince, plate & environnée d'aiguillons. Au printems il eſt de différentes couleurs, dans un autre tems il eſt blanc. Le bout de ſa tête eſt noir & rougeâtre, le derriere du corps eſt noir, & le reſte eſt de la couleur de la tanche. Les deux nageoires qui ſont aux ouies ſont rouges, & plus grandes que les autres; il n'a point de levres, ſes dents ſont petites, ſes yeux grands & dorés. Au bout de la mâchoire inférieure & vers le ventre il a quatre barbillons qui lui ſervent de nageoires : il a les ouies grandes & des pierres dans la tête; il dépoſe ſes œufs dans l'algue; il ſe nourrit non-ſeulement d'herbes & de mouſſes, mais auſſi d'autres petits poiſſons. Sa chair eſt auſſi bonne que celle des autres poiſſons ſaxatiles.

MOLE ou MEULE, ou MOLE-BOUST. *Voyez* LUNE DE MER.

MOLE, *mola*. Maſſe charnue, dure & informe qui s'engendre quelquefois dans la matrice des femmes au lieu d'un fœtus. La *mole* ſe diſtingue d'un embryon, en ce qu'elle n'a pas de placenta par où elle reçoit de la mere ſa nourriture ; c'eſt de la matrice où elle eſt attachée immédiatement qu'elle en reçoit. *Lanzwerde*, Médecin de Cologne, & qui a donné en 1686 un Traité fort ſavant ſur les Moles, (*Hiſtoria Naturalis Molarum uteri*), regarde les moles comme des conceptions manquées. M. *Levret* a traité des Moles ſous la dénomination de *fauſſe groſſeſſe*. Le commerce de l'homme avec la femme eſt toujours la cauſe occaſionnelle des *moles*. *Voyez l'article* HOMME *de ce Dictionnaire*. Conſultez auſſi les *Penſées ſur l'interprétation de la Nature*.

MOLÉCULES ORGANIQUES. Indépendamment des animaux ſenſibles à la vue, des Naturaliſtes font une claſſe à part d'une autre eſpece très-petite, ſinon d'animaux proprement dits, au moins de corps mouvans qui ſe trouvent ſur la peau des animaux, dans les liqueurs, dans tous les fluides, &c. & qu'on ne peut voir que par le moyen du microſcope ou de la loupe. Ces animaux infiniment petits, ſont également, dit M. *de Malézieu*, ou ovipares ou vivipares. Leur exiſtence dans les liqueurs fermenteſcibles, dans le levain, dans les ſucs des animaux, n'eſt point une chimere, une hypotheſe curieuſe, dans laquelle ſe joue l'eſprit de l'homme, ſous une fauſſe apparence de vérité. *Voyez ce que nous avons dit au mot* ANIMALCULE, *& la définition du mot* ANIMAL. Conſultez notamment les *Conſidérations ſur les corps organiſés*, par M. Bonnet.

MOLENE. *Voyez* BOUILLON BLANC.

MOLIÈRE. Dans la plupart des pays on donne ce nom à des terres graſſes ou marécageuſes, tellement molles que les chevaux & les voitures y enfoncent.

MOLLE ou POIVRIER DU PÉROU, ou LENTISQUE DU PÉROU, *mollis arbor aut lentiſcus Peruana*. C'eſt un grand arbre fort étendu qui croît

abondamment dans le Pérou & au Chili : ſes feuilles reſſemblent à celles du lentiſque, elles ſont dentelées & rendent un ſuc laiteux & gluant, qui a l'odeur & le goût du fenouil. Ses fleurs ſont nombreuſes & en roſe, attachées à des rameaux particuliers, de couleur jaune-blanchâtre : il leur ſuccede en Juillet des baies ſemblables au fruit du poivrier, diſpoſées en grappes, couvertes d'une pellicule rougeâtre, très-graſſe, contenant chacune un petit noyau oſſeux. Ces fruits ont l'odeur & le goût des baies de genievre ; on les fait bouillir dans de l'eau pour en préparer une boiſſon vineuſe, très-bonne, mais qui ſe convertit bientôt en vinaigre. On fait des inciſions à l'écorce de cet arbre, par où il découle une réſine odorante, blanche & purgative. On dit qu'elle a beaucoup de rapport avec celle que l'on appelle *élemi*.

L'écorce & les feuilles du *molle* ſont employées dans le pays pour les humeurs froides, les enflures des jambes & des cuiſſes. Ses petits rameaux ſervent à faire des cure-dents : on fait bouillir ſa réſine dans du lait, pour emporter les taches & les cataractes des yeux : la poudre de ſon écorce ſert à teindre en rouge & à mondifier les ulceres : la liqueur vineuſe du fruit eſt utile dans les maladies des reins. Les Péruviens reſpectent beaucoup cet arbre, ils l'appellent *anulli*, c'eſt l'*aroeira* de *Marcgrave*.

MOLLUSQUE. *Voyez au mot* MOUS.

MOLUQUE, *molucca*. Plante étrangere qui tient de la méliſſe, & dont on diſtingue deux eſpeces.

1° La MOLUQUE ODORANTE, *molucca lævis*. Sa racine eſt ligneuſe & fibrée : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, fortes, carrées, rougeâtres, remplies de moelle : ſes feuilles reſſemblent à celles de la méliſſe pour la figure & l'odeur : ſes fleurs ſont verticillées & de couleur blanche ; il ſuccede à cette fleur quatre ſemences triangulaires, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

2°. La MOLUQUE ÉPINEUSE, *molucca ſpinoſa*. Ses feuilles ſont plus verdâtres ; ſes fleurs ſont ſoutenues par des calices plus longs, moins larges & garnis de forts piquans : elle a une odeur déſagréable.

On cultive l'une & l'autre moluque dans les jardins; elles naiſſent naturellement aux îles Moluques. On ne ſe ſert que de la premiere eſpece; elle eſt alexipharmaque, propre à fortifier le cerveau & le cœur: elle aromatiſe les liqueurs d'une maniere agréable.

MOLY. Nom que les Anciens ont donné à pluſieurs eſpeces d'ail, qu'ils diſtinguent de l'ail ordinaire par ſon peu d'odeur. *Homere* a célébré cette plante comme propre à détruire les venins & les enchantemens. C'eſt l'*allium latifolium liliflorum* de *Tournefort*: ſes fleurs ſont jaunes, belles & s'épanouiſſent en été: *voyez* AIL. M. *Haller* dit que M. *Triller* a ſoutenu dans une ſavante theſe que Circé donnoit des philtres, & que l'hellebore noir étoit le remede de ces poiſons. On peut conſulter à ce ſujet l'*Hiſtoire de la Médecine* par M. *le Clerc*, *édit. de* 1729, *pag.* 14, 33, 88.

MOLYBDENE ou MICA NOIR DES PEINTRES ou CRAYON, &c. *molybdæna*, *nigrica fabrilis*, *aut ſterile nigrum*, *ſeu plumbago ſcriptoria*, eſt une ſubſtance noirâtre, brillante comme du plomb fraîchement coupé, friable, micacée, douce au toucher & comme ſavonneuſe: on l'appelle auſſi *crayon d'Angleterre*. Quelques-uns la regardent comme une eſpece de *blende*: voyez ce mot. Nous croyons, avec aſſez de fondement, qu'elle n'eſt qu'une eſpece de ſtéatite tendre & talqueuſe, ſemblable au talc coloré appelé improprement la *craie noire de Briançon*. Cette ſtéatite paroît être une combinaiſon de fer, de ſoufre & de zinc de la nature de celle qui conſtitue la blende, toutes ſubſtances qui ne contribuent pas peu à lui donner beaucoup de peſanteur. Nous en tirons la preuve de ce que ſi on lui fait ſubir un feu violent, il en exhale des fleurs inflammables d'un bleu foncé: comme il arrive avec les mines de zinc. M. *Pott* a prouvé que le crayon dont il eſt queſtion, contient preſque toujours du fer, parce que ſi on le mêle, dit-il, avec du ſel ammoniac, il donne des fleurs martiales, & que quand le feu l'a dégagé des parties graſſes qui l'environnent, il eſt attiré par l'aimant, &c.

La molybdene eſt ſolide & matte; quand on la caſſe, elle paroît en petites écailles & grenue; elle donne aux

mains, au papier & au linge une couleur grisâtre perlée ou talqueuse : elle se détruit difficilement dans le feu : son usage est purement mécanique, on s'en sert pour lustrer de vieux ustensiles de fer, on en fait aussi des crayons. Pour cela il faut d'abord réduire en poudre celle qui est exempte de parties sableuses, puis en faire une pâte avec une légere dissolution de colle de poisson : on en emplit des bâtons évidés en rond ou en carré avec une rainure qu'on bouche ensuite par une petite tringle qui s'enchâsse exactement : on l'assujettit avec des ficelles, & lorsque le tout est sec, on taille le bout en pointe pour écrire ou dessiner. Les Ouvriers donnent à la molybdene les noms de *potelot*, *mine de plomb noire* ou *savonneuse*, *plomb de mer*, *plombagine*, *plomb de mine*, *céruse noire*, *talc-blende*, *fausse galene*, *mica des Peintres*, ou *crayon de plomb*. La molybdene se trouve dans la Hesse, dans la Finlande, & sur-tout en Angleterre dans la Province de Cumberland à peu de distance de Carlisle : la mine de cet endroit est unique dans son espece, & le Gouvernement en a pris un soin tout particulier ; on prétend même que l'exportation de cette molybdene fine & en nature est défendue sous des peines très-rigoureuses ; on ne peut sortir du royaume que celle qui est employée en crayons. Il n'y a que la mine sableuse ou grossiere qui nous parvient dans le commerce. Les mines d'étain en contiennent quelquefois, ainsi que celles de plomb ; mais c'est un redoutable minéralisateur, en ce qu'il rend très-difficile la réduction de ces minérais.

MOMENET CYNOCÉPHALE. *Voyez* MAGOT.

MOMIE ou MUMIE, *mumia*, est un mot Arabe qui désigne un cadavre embaumé & desséché. Les premieres momies humaines ont été tirées des sépulcres des anciens Egyptiens sous les pyramides, dont on voit encore de beaux restes à quelques lieues du grand Caire. On trouve quelquefois sur les côtes de la Lybie des cadavres humains, qui y ayant été jetés par les vagues de la mer, ont été pénétrés de sable & desséchés par l'extrême chaleur qui regne en ce pays-là. On en rencontre aussi dans les déserts de Zara, où le sable est si subtil, qu'il pénetre tout, & où l'on ne trouve point

point d'eau pour ſe déſaltérer. Les voyageurs qui ne ſuivent point les caravannes, s'y égarent facilement & y périſſent quelquefois par la faim & par la ſoif: leurs corps s'y deſſechent tellement par l'ardeur brûlante du ſoleil, qu'ils ne peſent pas le quart de ce qu'ils devroient peſer : on appelle ces cadavres deſſéchés *momies blanches*, *momies naturelles*.

Il y a en pluſieurs pays chauds, comme à Toulouſe, certaines caves dans leſquelles, comme le rapporte *Lemery*, les corps morts ſe deſſechent & ſe conſervent avec leur poil ſans aucun embaumement juſqu'à deux cents ans. J'ai examiné ſur le lieu même ces mânes reſpectables; mais il ne m'a pas été poſſible de m'éclaircir au juſte pourquoi, quand & comment on les avoit conſervés ainſi. Au reſte, ces cadavres du caveau de Toulouſe ſont autant de ſquelettes hideux, décharnés, où il ne reſte que quelques cheveux & des portions d'une peau rongée en divers endroits; ce qui annonce que les cadavres ont éprouvé une atteinte de putréfaction.

Il n'en eſt pas de même des *momies embaumées* ou *factices*. Feu M. *Rouelle*, de l'Académie des Sciences, dit que l'extrême vénération des anciens Egyptiens pour les corps morts de leurs parens, leur avoit fait chercher divers moyens de préſerver leurs cadavres de la corruption : nous admirons encore aujourd'hui des momies Egyptiennes conſervées depuis plus de deux mille ans, par la maniere dont les corps avoient été embaumés. Ces momies ont été pendant long-tems l'objet des recherches des Antiquaires & d'un petit nombre de Phyſiciens, qui ont tâché de deviner le ſecret des Egyptiens & de tranſporter cet art parmi nous. Elles n'ont été bien examinées de nos jours que par M. *Rouelle*, qui a communiqué à l'Academie pluſieurs idées que la lecture d'*Hérodote* lui avoit autrefois fait naître. Cet Académicien a donné un Mémoire très-intéreſſant, dans lequel il examine les principes ſur leſquels eſt fondé l'art des Egyptiens.

Il paroît, dit-il, tant par les écrits de *Clauderus*, que par ce qu'on peut deviner du procédé ſecret de *Debils*, que ces deux hommes employoient principalement la deſſication opérée par les ſels alkalis pour

préparer leurs cadavres. *Hérodote* qui nous a tranſmis une courte deſcription de l'art des Embaumeurs, dit qu'il y avoit trois différentes manieres d'embaumer uſitées parmi les Egyptiens, & qu'on ſe ſervoit des unes ou des autres, ſuivant la dépenſe qu'on vouloit faire. Suivant la premiere, qui étoit auſſi la plus chere, on ouvroit par les narines avec un fer la baſe du crâne, & on tiroit la cervelle par cette ouverture, partie avec le fer même, & partie par le moyen des injections. On tiroit les entrailles par une inciſion faite au côté; on les nétoyoit; on les paſſoit au vin de palmier & dans des aromates broyés: on rempliſſoit le ventre de myrrhe en poudre, & de toutes ſortes d'autres parfums, excepté l'encens: on fermoit l'ouverture, & on couvroit le corps de natrum pendant ſoixante-dix jours; car les loix ou les ſtatuts de l'art ne permettoient pas de l'y laiſſer plus long-tems. Enſuite on lavoit le corps, & après l'avoir tout enveloppé de bandes de toiles de lin enduites de gomme, ils le rendoient aux parens.

Lorſqu'on ne vouloit pas faire une ſi grande dépenſe, on ne faiſoit aucune inciſion au cadavre; on ſe contentoit d'injecter par le fondement une quantité ſuffiſante d'une liqueur onctueuſe qui ſe tire du cedre; enſuite ayant bouché l'ouverture pour retenir l'injection, on mettoit le corps dans le natrum pendant ſoixante-dix jours; au dernier on tiroit du ventre la liqueur, qui entraînoit avec elle les entrailles conſumées ou diſſoutes: cela fait, on rendoit le corps aux parens.

La troiſieme maniere étoit la plus ſimple & la moins diſpendieuſe. Après les injections par le fondement, on mettoit le corps dans le natrum pendant ſoixante-dix jours, & on le rendoit ſans y faire autre choſe.

M. *Rouelle* penſe que cette deſcription de l'art des Embaumeurs eſt fautive; il prétend que l'objet principal d'un tel travail ſe réduiſoit à deux parties eſſentielles; la premiere étoit d'enlever du corps les liqueurs & les graiſſes qu'il contenoit, & qui en auroient occaſionné la deſtruction; la ſeconde étoit de défendre les corps de l'humidité extérieure & du con-

tact de l'air. Les Embaumeurs faloient le corps avec l'alkali fixe, & opéroient par ce moyen sur les cadavres ce que les Tanneurs operent sur les cuirs par le moyen de la chaux. Le corps ayant été ainsi macéré pendant les soixante-dix jours, on appliquoit dessus des matieres résineuses & balsamiques qu'on y retenoit par des bandes dont on les enveloppoit. M. *Rouelle* croit qu'on ne mettoit des parties balsamiques dans le corps qu'après l'avoir fait macérer dans le natrum.

M. *Maillet*, Consul au Caire, rapporte dans ses Lettres, qu'il a trouvé un grand nombre de corps couchés sur des lits de charbons, emmaillotés de quelques linges, & couverts d'une natte sur laquelle il y avoit du sable à l'épaisseur de sept ou huit pieds; c'étoit apparemment la maniere dont les plus pauvres conservoient les cadavres de leurs parens, car la conservation des corps faisoit chez les Egyptiens un point de religion pour les pauvres comme pour les riches. M. *Rouelle* prétend encore que les toiles ou bandelettes n'étoient pas de lin, mais de coton, qu'elles étoient empreintes de matieres résineuses & balsamiques & non de gomme: on en trouve qui ne sont enduites que de matieres bitumineuses; & suivant les observations de M. *Maillet*, il se trouve des momies qui n'ont rien de tout cela; mais elles sont chargées en dessus de figures hiéroglyphiques, & en dessous d'une écriture très-fine, qui semble être des vers rimés. Tous les corps étoient enveloppés de deux rangs de bandelettes, & souvent entre chaque rang on y trouve encore des amulettes, auxquelles les Egyptiens attribuoient de grandes vertus; quelquefois les ongles étoient dorées. On voit bien que ces bandes, les vers, les peintures dont on les ornoit, & les boîtes ou de porphyre ou de bois précieux & d'une seule piece creusée à l'outil, dans lesquelles on enfermoit les momies, & qui étoient encore plus ou moins chargées d'ornemens, devoient introduire une infinité de différences dans la somptuosité des embaumemens. C'est dans le Mémoire de M. *Rouelle* qu'il faut s'instruire de toutes les autres particularités de l'art des Embaumeurs.

Il ne faut pas croire que les momies du commerce ſoient véritablement tirées des tombeaux des anciens Egyptiens ; celles-là ſont trop rares ; les Turcs en empêchent autant qu'il leur eſt poſſible le tranſport, & on ne les garde guere que par curioſité. Celles que les Droguiſtes tirent du Levant, viennent des cadavres de diverſes perſonnes que les Juifs ou les Chrétiens embaument, après les avoir vidés, avec des aromates réſineux & le bitume de Judée ; ils mettent ſécher au four ces corps ainſi embaumés, juſqu'à ce qu'ils ſoient privés de toute humidité. On employoit autrefois ces momies, qui ne ſont point d'une odeur déſagréable, pour déterger, réſoudre, réſiſter à la gangrene : mais on ne s'en ſert aujourd'hui que comme d'appats pour prendre du poiſſon.

On voit auſſi dans quelques Cabinets des momies d'animaux brutes : nous avons dit aux mots *chat* & *chien*, que les Levantins ont une grande affection pour ces ſortes de bêtes : ils étoient autrefois dans l'uſage de les embaumer. En Egypte, à deux lieues de Heniſuma, près d'un vieux château nommé Tumairacq, & qui n'eſt plus qu'un tas de décombres, on voit encore une douzaine de cavernes où l'on mettoit les chiens, les chats & les ibis qu'on embaumoit. Quelquefois on trouve dans les momies des idoles en terre cuite, tels que des Iſis, des Oſiris repréſentés avec différens attributs. Les Egyptiens n'y mettoient ainſi leurs Dieux que pour les préſerver des inſultes des Démons, & même de la corruption.

Ceux qui voudront voir des momies humaines, peuvent ſe tranſporter au cabinet du Roi, où il y en a une qui a été trouvée en 1756 en Auvergne. Cette momie peut être regardée comme le chef-d'œuvre de toutes les momies connues. Elle étoit bien ſupérieure à celles des Egyptiens, qui ne ſont que des maſſes déſſéchées informes. On la trouva dans un tombeau dirigé d'Orient en Occident, & conſtruit de pierres : dans l'intérieur étoit un cercueil de plomb de quatre pieds ſept pouces de longueur : le couvercle étoit percé de deux ouvertures en fente, l'une au-deſſus de la bouche, l'autre au-deſſus de l'eſtomac, & rebouchées avec de

l'étoupe; l'intérieur du cercueil étoit garni, comme enduit d'une ſubſtance aromatique mêlée d'argile. La momie d'environ quatre pieds n'étoit point roide, dure, ſeche: elle avoit la ſoupleſſe, la couleur d'un cadavre mort depuis quelques jours, elle en avoit la flexibilité, prêtoit ſous la main, ainſi que les viſceres du bas ventre; pluſieurs articulations étoient flexibles, la langue même étoit très-bien conſervée. Les viſceres n'avoient été ni enlevés ni deſſéchés, non plus que le cerveau. Ceux qui ont examiné cette momie croient que la matiere de l'embaumement étoit un mélange de poix, de poudre aromatique, principalement d'encens, de meum, de cannelle, de valériane. Cette odeur étoit fort pénétrante; on ne pouvoit la faire diſparoître des mains qu'avec de l'eſprit-de-vin. Cette momie en reſtant expoſée à l'air, eſt devenue noire, a perdu ſa flexibilité & s'eſt racourcie, dit-on, d'un demi-pied. On ignore quel étoit ce perſonnage: il y a tout lieu de croire que c'étoit quelque perſonne de diſtinction. On remarque ſur les bandelettes des caracteres ſinguliers, tels qu'un grand G barré, un grand Y, & elle étoit enveloppée de deux ſuaires très-fins, & recouverte d'un gros fil tiſſu en forme de nattes.

On voit auſſi des momies au cabinet de Meſſieurs de Sainte Genevieve & chez les Céleſtins, à Paris: celles-ci ſont Egyptiennes.

MOMIE VÉGÉTALE. M. *Crondſtet* donne ce nom à une eſpece de terre d'ombre friable. Il y en a à Boſerup en Scanie.

MOMOT, *momotus*. Nom donné à un oiſeau ſeul de ſon genre & de la groſſeur d'une pie. Ses doigts ſont comme ceux du *manakin*: voyez ce mot. Son bec eſt conique, & denté comme une ſcie. Les deux mâchoires ſont crochues par la pointe. On le nomme auſſi *motmot* & *tupinambis*. Voyez GUARA.

MONARDE, *monarda*. Genre de plante de la claſſe des labiées. Selon M. *Deleuze*, la fleur, qui dans la plupart des eſpeces, n'a que deux étamines, eſt diviſée en deux levres dont la ſupérieure eſt oblongue, étroite & pliée en forme de gouttiere ou de tube, où ſont renfermées les étamines.

L'eſpece la plus connue, *monarda floribus coccineis*, eſt haute de deux pieds & plus : ſes feuilles ſont ovales & pointues, dentelées, légérement velues, marquées de nervures fort apparentes, & portées ſur des pédicules. Les fleurs qui ſont d'un beau rouge de vermillon, ſont ramaſſées au nombre de vingt à quarante en anneaux le long de la tige, & en bouquet au ſommet, chaque anneau ſoutenu par deux feuilles de la plante & par pluſieurs ſtipules étroites, légérement colorées; les calices ont auſſi une teinte de rouge. Toute la plante a une odeur agréable qui approche de celle de la menthe; elle eſt originaire de l'Amérique Septentrionale, ainſi que les autres eſpeces.

M. *Bourgeois* dit que les Fleuriſtes cultivent cette plante dans leurs parterres & plate-bandes, où elle fait un très-bel ornement; & que l'odeur de ſes feuilles approche beaucoup plus de celle de l'orange, que de celle de la menthe, & qu'elle eſt bien plus agréable.

MONBAIN. C'eſt un grand prunier des îles Antilles: cet arbre vient de bouture, & ſert en Guiane à ſoutenir les barrieres au long deſquelles on les plante. Sa fleur eſt en roſe. Son fruit eſt jaune, ovale, peu charnu, & contient un noyau qui renferme quatre amandes; il a un goût aſſez agréable, il agace un peu les dents, mais l'odeur en eſt flatteuſe. On en fait une marmelade qui reſſemble beaucoup à celle de l'abricot par la couleur, & qui paſſe pour exquiſe dans le pays. On la mêle avec de l'eau-de-vie, & cette liqueur eſt délicieuſe. Les Sauvages qui ſe ſentent attaqués de goutte, font un trou en terre où ils jettent de la braiſe bien ardente, ſur laquelle ils mettent des noyaux de ces fruits (qu'on appelle *prunes de monbain*), puis ils expoſent deſſus la partie malade, & endurent la fumée très-chaude le plus long-tems qu'ils peuvent. Ce remede ſudorifique les ſoulage beaucoup. Il découle de cet arbre une gomme jaunâtre, claire & odorante.

Il y a auſſi dans les îles Antilles une eſpece de monbain ſauvage, qui a les mêmes propriétés que le précédent.

MONDE, *mundus*. Se dit de l'assemblage des corps qui composent l'univers & qu'on distingue ordinairement en quatre parties principales ; savoir, le *ciel*, l'*air*, l'*eau* & la *terre*. Toutes les planetes sont-elles habitées comme l'est la nôtre.... Je n'en sais rien. Voulez-vous vous en instruire ? Consultez la *Pluralité des Mondes*, de M. *Fontenelle* ; Livre qui a eu la plus grande réputation & qu'on regarde encore aujourd'hui comme faisant honneur à son Auteur.

MONDIQUE. *Voyez* MUNDICK.

MONE ou VIEILLARD. *Voyez* SINGE VARIÉ.

MONGON ou MONGOUS. *Voyez à l'article* MAKIS.

MONKIE. Quelques-uns donnent ce nom à un petit singe à tête de mort. *Voyez* SINGE.

MONNOIE DE BRATTENBOURG. *Voyez* ÉCU DE BRATTENBOURG.

MONNOIE DE GUINÉE. C'est la coquille univalve, nommée *colique* ou *coris*. Voyez à l'article PORCELAINE.

MONNOIE MÉTALLIQUE. *Voyez à l'article* MÉDAILLES.

MONNOIE DE PIERRE, *nummus lapideus*. Voy. NUMISMALES.

MONOCÉROS. Nom qu'on a donné à l'animal *licorne* ou *nasicorne*, & au *rhinocéros* : voyez ces mots. Dans le pays de Bambuch & de Galam, on donne aussi ce nom à une très-grande espece d'oiseau de Paradis.

MONOCLE. *Voyez à l'article* BINOCLE *& le mot* PERROQUET D'EAU.

MONODONE, est le poisson Narwhal. *Voyez ce mot à la suite de l'article* BALEINE.

MONOPHTALME, *monophtalmus*. Poisson des Indes Orientales, ainsi nommé, parce qu'il n'a qu'un œil au milieu de la tête ; sa tête est extraordinaire, & ressemble à la tête de quelques insectes : il a le corps mince, sa couleur est bleue : sur le haut du dos, il porte de longues nageoires recourbées vers la tête : indépendamment de celles-là, il en a d'autres, tant sur le dos que sur le ventre ; ce qu'il a encore de sin-

gulier, ce ſont des nageoires ſous les ouies, qui ſe replient vers la partie antérieure.

MONSTRE, *monſtrum* Ce mot exprime communément un animal né avec une conformation contraire à l'ordre ordinaire de la nature, c'eſt-à-dire avec une ſtructure de parties très-différente de celle qui caractériſe l'eſpece des animaux dont il ſort; car ſi l'objet ne frappoit pas avec étonnement, s'il n'y avoit qu'une différence légere & ſuperficielle, on ne donneroit pas le nom de monſtre à l'animal où ces différences de conformation ſe trouvent.

Suivant la remarque de *Lémery*, il y a bien des ſortes de monſtres par rapport à la ſtructure: les uns, ou ont trop, ou n'ont pas aſſez de certaines parties; tels ſont les monſtres à deux têtes, deux bras, deux jambes & un corps, ou à deux corps & une tête, ou à trois jambes, ou ceux qui ſont ſans bras ou ſans pieds; d'autres pechent par la conformation extraordinaire & bizarre, par la grandeur diſproportionnée, par le dérangement conſidérable d'une ou de pluſieurs de leurs parties, & par la place ſinguliere que ce dérangement leur fait ſouvent occuper; (tel étoit le monſtre cyclope dont le Docteur *Eller*, Académicien de Berlin, a donné la deſcription. Qu'on ſe figure un fœtus de neuf mois, longs de deux pieds quatre pouces, dont la tête eſt énorme & le viſage affreux, ayant au milieu d'un vaſte & large front un œil rougeâtre, ſans ſourcils ni paupieres, mais très-enfoncé dans un trou carré, & ayant immédiatement au-deſſous de cet œil une excreſcence qui repréſentoit au naturel une verge pourvue d'un gland, d'un prépuce, & de ſon uretre, plus la partie couverte de cheveux, au-deſſous de la nuque; & l'on aura l'idée du monſtre le plus extraordinaire, du moins il nous apprend qu'il eſt le produit d'une conception déſorganiſée. *Voyez* EMBRYON & FŒTUS: d'autres enfin, ou par l'union de quelques parties, qui, ſuivant l'ordre de la nature, & pour l'exécution de leurs fonctions, doivent toujours être ſéparées, ou par la déſunion de quelques autres parties, qui, ſuivant le même ordre & pour les mêmes raiſons, ne doivent jamais ceſſer d'être unies. C'eſt dans les

quatre Mémoires de M. *Lémery*, inſérés dans l'*Hiſt. de l'Acad. des Sciences*, 1738 & 1739, qu'il faut voir les différentes manieres dont les monſtres ſont formés. M. *du Verney* a auſſi donné un Mémoire ſur la même matiere.

M. *Haller* dit qu'il y a des monſtres dont quelque choc ou quelque paſſion a changé la ſtructure naturelle. Il y a d'autres ſtructures originairement monſtrueuſes, auxquelles le haſard n'a aucune part: tel eſt, dit-il, le renverſement de toutes les parties de gauche à droite, le ſixieme doigt, & pluſieurs autres exemples. (M. *de Maupertuis* rapporte qu'il y a eu longtems à Berlin, une famille à ſix doigts; que M. *de Riville* en a vu une à Malthe, & il l'a décrite).

M. *Renou*, Maître Chirurgien à la Pommeray en Anjou, a donné une obſervation ſur quelques familles *ſex-digitaires*, répandues de tems immémorial dans pluſieurs paroiſſes du Bas-Anjou. Cette difformité ſe perpétue dans ces familles quoiqu'alliées avec des perſonnes qui en ſont exemptes. Que ce ſoit la mere ou le pere qui ſoient atteints & qui propagent cet excès d'organes non-ſeulement inutile, mais incommode & même déſagréable, leurs enfans des deux ſexes en ſont indifféremment affectés. Un homme ou une femme ſex-digitaires ont quelquefois une partie & même tous leurs enfans exempts de cette difformité, tandis que ces derniers au contraire produiſent des rejetons chez qui elle reparoit dans le plus grand degré. Ce vice de conformation eſt donc héréditaire. Cette variation eſt inſérée dans le *Journal de Phyſique & d'Hiſt. Natur. mois de Novembre* 1774, *p.* 372. Cette variété des mains ſex-digitaires ne ſe trouve pas compriſe dans les *Recherches ſur quelques conformations monſtrueuſes des doigts dans l'homme*, inſérées dans le volume de l'Académie des Sciences pour l'année 1771.

M. *Regnault*, déja connu avantageuſement dans l'Hiſtoire naturelle par ſa collection des plantes d'uſage coloriées fidélement d'après nature, & connue ſous le nom de la *Botanique miſe à la portée de tout le monde*, Paris, 1774, travaille actuellement à la collection des *Monſtres* en planches coloriées, qu'il publiera inceſ-

ſamment. Une telle collection ne peut être que très-intéreſſante, & ſera recherchée par les Phyſiciens, les Médecins, les Naturaliſtes, &c.

Les Naturaliſtes donnent auſſi & indifféremment le nom de *monſtres*, ou à des animaux énormes pour leur grandeur, tels que ſont parmi les quadrupedes terreſtres, les *éléphans*, & parmi les animaux marins, les *requins*, les *baleines*, ou à d'autres animaux farouches & cruels, tels que les *lions*, les *tigres* & les *panthères*, ou enfin à des animaux ſinguliers par leur eſpece, qui viennent, dit-on, de l'accouplement de bêtes qui ne ſont pas du même genre. Les voyageurs diſent que l'Afrique eſt féconde en ces ſortes de monſtres; les relations des Indes Orientales ſont remplies de deſcriptions de monſtres marins que la mer eſt cependant avare de nous faire voir; tels que les *hommes marins*, les *ſyrenes*, &c.

Il y a auſſi des monſtres dans le regne végétal: les monſtruoſités ſont mêmes plus ordinaires & plus bizarres dans les plantes que dans les animaux, parce que les différens ſucs s'y dérangent & s'y confondent plus aiſément. Dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, *année* 1707, *page* 448, il eſt parlé d'une roſe monſtrueuſe; du centre des feuilles de cette roſe s'élevoit une branche de roſier, longue de deux à trois pouces, garnie de feuilles. *Voyez les mêmes Mém.* 1749, *p.* 44; & 1724, *page* 20. Il eſt fait mention dans les *Actes Helvétiques* d'un *chamæmelum* extraordinaire. On connoit le *lilium album polyanthos*, obſervé il y a quelques années à Breſlau. Il portoit à ſa ſommité un faiſceau de fleurs compoſé de 102 lis qui avoient tous la forme ordinaire. Il a été auſſi parlé d'une tulipe monſtrueuſe, vue dans les jardins de quelques Amateurs; de baies de genévrier à cornes; d'une balſalmine à trois éperons, &c. Au reſte ces productions végétales ſi extraordinaires, ſi contraires à l'ordre naturel des choſes, ſont de ces écarts qui ont auſſi leurs loix, & que l'on peut ramener à des principes certains, en diſtinguant celles qui ſe perpétuent ſoit par les graines, ſoit par la greffe, de celles qui ne ſont que paſſageres. Les monſtruoſités qui ſe perpétuent ſont telles dans l'origine, & pour ainſi dire, dans l'organiſation

de la graine de la plante ; telles ſont les feuilles découpées ou crépues, &c. Le nom de *monſtres* convient mieux dans les plantes aux irrégularités qui dépendent de la tranſplantation fréquente & d'une culture particuliere ; telles que les fleurs doubles, &c. Les monſtruoſités qui ne ſe perpétuent pas, & qui ſont dûes à des cauſes accidentelles & paſſageres, qui, lorſque la plante eſt développée, dérangent ſon organiſation primitive, comme ſont les maladies, le chaud ou le froid, la trop grande abondance ou la diſette des ſucs, la piqûre des inſectes, les contuſions & les greffes naturelles, retiennent le nom de *monſtres :* telles ſont les loupes ou tumeurs, le rabougri, les galles, certaines panachures & autres vices ſemblables. Toutes les parties des plantes ſont ſujettes à quelques-unes de ces monſtruoſités qui varient en ſituation, en figure, en proportion & en nombre. On en trouve pluſieurs exemples dans le premier volume des *familles des plantes*, *page* 110 *juſqu'à* 115. Il y a des arbres d'une groſſeur naturellement ſi démeſurée, qu'on peut les regarder comme les cétacées des végétaux ; tels ſont le *baobab*, le *ceiba :* d'autres acquierent, mais rarement, un volume ſi extraordinaire, tels que le *chêne*, l'*if*, le *ſaule* & pluſieurs autres, qu'ils ſont auſſi des monſtres parmi les végétaux. Enfin on ſoupçonne que les monſtres ſont plus communs dans les plantes que parmi les animaux, parce que ceux-ci ne réuniſſent pas tant de manieres de ſe multiplier. Les plantes ſont rarement monſtres dans toutes leurs parties ; il y en a de monſtres par excès ſeulement dans le calice & la corolle ; d'autres ſont monſtres par défaut uniquement dans les feuilles, les étamines & le fruit. Or une monſtruoſité, dit M. *Adanſon*, n'a jamais fait changer de nom à une eſpece ; elle n'en a jamais ébranlé l'immutabilité. Tous les Botaniſtes conſommés & conſéquens ont toujours ſu ranger ces monſtruoſités parmi les choſes accidentelles, qui, de quelque maniere qu'elles ſe propagent, tendent toujours à rentrer dans l'ordre & la régularité de leur eſpece primitive, lorſqu'on les multiplie par la voie des graines, qui de toutes celles de la multiplication eſt la plus naturelle

& la plus conſtante pour déterminer les eſpeces. Une eſpece eſt comparable à une autre ; mais un monſtre ne peut être en parallele qu'avec l'individu de l'eſpece dont il eſt originaire. Voyez pour la tranſmutation des eſpeces l'article *Fleurs*. On peut auſſi conſulter les *Obſervations Botaniques* de M. *Schlotterbec*, de la Société de Baſle, ſur les monſtres des plantes, dans leſquelles il prétend démontrer que dans les regnes animal & végétal la Nature ſuit la même marche pour les produire.

MONT ou MONTAGNE, *mons*, eſt une élévation de terre fort conſidérable, au-deſſus de tout ce qui lui eſt contigu, & qui commande les lieux qui l'environnent : elle eſt ordinairement remplie d'inégalités, de cavités, de baſſins expoſés plus ou moins à l'air, & de terrains entr'ouverts.

On donne auſſi ce nom à une chaine de montagnes, comme quand on dit, le *Mont Atlas* en Afrique, le *Mont Caucaſe* qui commence au-deſſus de la Colchide, & finit à la Mer Caſpienne; les *Monts Pyrénées* qui ſéparent la France de l'Eſpagne, & le *Mont Apennin* qui traverſe toute l'Italie: les *Monts de Norwege*, le *Mont Liban*, le *Mont Emaüs*, le *Mont Olinipe*, le *Mont Etna* & les *Monts Crapatz*, le *Mont Hæcla* ſont auſſi très-connus, ainſi que le *Mont de la Lune* en Ethiopie.

On diſtingue pluſieurs ſortes de montagnes : nous verrons que ces élévations de la terre n'ont pas toutes la même origine, & ne datent pas de la même époque.

1°. Les montagnes qui ſont en chaine & neigées, peuvent être regardées comme anciennes, ou antidiluviennes : leur élévation ſurpaſſe de beaucoup celle des autres montagnes: en effet pour l'ordinaire elles s'élevent très-bruſquement, elles ſont fort eſcarpées, & l'on n'y monte point par une pente douce : leur forme eſt celle d'une pyramide ſurmontée de pointes, de rochers aigus, leſquels ſont comme pelés ou dépouillés de terre que les eaux du Ciel en ont emportée. Ces montagnes primitives ont à leurs pieds des précipices effrayans & des vallées profondes. Les excavations ſont relatives à la quantité des eaux dont le

mouvement eſt accéléré par leur chute, ce qui cauſe quelquefois l'affaiſſement total ou l'inclinaiſon de la montagne. C'eſt ſur les ſommets de ces montagnes que l'on rencontre ces neiges & ces glaçons éternels, des fentes, des rochers environnés de nuages vagues & flottans qui ſe diſſipent en roſée, enfin de ces cimes hériſſées où la nature préſente en grand le ſpectacle du déſordre & de la décrépitude. On prétend que l'on ne trouve pas dans l'intérieur de ces montagnes, de coquilles ni d'autres corps marins organiſés; & quelques recherches que nous ayons faites ſur le ſommet des Alpes & des Pyrenées, en y faiſant fouiller, nous n'en avons pu découvrir, (excepté ſur les flancs & vers la baſe) mais beaucoup de roches ſuivies, des grottieres, des mines en filons. La pierre qui les compoſe eſt ordinairement une maſſe immenſe de pierre cornée ou quartzeuſe, & peu variée, qui s'enfonce dans les profondeurs de la terre preſque perpendiculairement à l'horizon. On n'y trouve du ſpath alkalin que dans les écartemens qui ont de l'étendue & une direction marquée. Toutes les montagnes primitives nous donnent des preuves de ces aſſertions: ces montagnes en Europe ſont les *Pyrénées*, les *Alpes*, l'*Apennin*, les montagnes du Tyrol, le *Rieſenberg* ou *Monts des Géans* en Siléſie, les *Monts Crapats*, les montagnes de la Saxe, celles des Voſges, le *Mont Bruſlere* au Hartz, celle de la Norwege, &c. En Aſie l'on trouve les *Monts Riphées*, le *Caucaſe*, le *Mont Taurus*, le *Mont Liban*; en Afrique les *Monts de la Lune*; & en Amérique les *Monts Apalaches*, les *Andes* ou les *Cordelieres*, &c. Telle eſt l'eſpece de montagnes que Dieu en créant notre globe forma pour donner de l'appui & de la ſolidité à l'habitation de l'homme, indépendamment des autres propriétés dont nous parlerons ci-après.

2°. Les montagnes qui ſont iſolées ou garnies de quelques grouppes de monticules, dont la terre eſt tumultuairement & confuſément arrangée, graveleuſe, qui d'ailleurs ſont comme arides ou pelées à leur extérieur, tronquées ou évaſées en entonnoir vers le ſommet, compoſées d'amas, de debris ou de corps calcinés, à demi vitrifiés, en un mot des laves, &c.

ces montagnes, dis-je, paroiſſent avoir été formées par des terres ſoulevées & lancées dans les airs, lors de l'éruption de quelque feu ſouterrain. Les *Iles de Santorin*, le *Monte nuovo*, l'*Etna*, le *Pic d'Adam* dans l'île de Ceylan, le *Pic de Ténérif* dans les Canaries, & pluſieurs autres, ont été formés ainſi. Si de telles montagnes très-élevées ſont couvertes de coquilles marines, l'on peut les regarder comme ayant fait partie du ſol de la mer. Quantité de montagnes ſemblables ont été formées de mémoire d'hommes. Quand une pareille montagne touche à la terre & avance dans la mer plus que les terres contiguës, alors on l'appelle *Cap*, *Tête* ou *Promontoire*; tel eſt le Cap de Bonne-Eſpérance, à l'extrémité méridionale de l'Afrique. Ces montagnes du ſecond rang ſont plus acceſſibles ordinairement. M. *Haller* obſerve que l'angle que fait leur baſe avec le talus, eſt plus grand; qu'elles ont moins de ſources, & leurs plantes different de celles des Alpes: les payſans, dit-il, les ſéparent des Alpes, en Suiſſe, & en connoiſſent la différence.

3°. Les montagnes plus ou moins élevées, groupées ou non, dont la terre ou pierre eſt par couches plus ou moins régulieres, d'une ou de pluſieurs couleurs & matieres, doivent être regardées comme produites par des dépôts ſucceſſifs des attériſſemens lors des alluvions conſidérables. On voit tous les jours des monticules ſemblables qui ſe forment ainſi: ces ſortes de montagnes ſont arrondies par le haut, ou couvertes de terre qui forme ſouvent une ſurface plate très-étendue. On y trouve auſſi ſoit du ſable, ſoit des amas de cailloux arrondis, ſemblables à ceux qui ont été roulés par les eaux. L'intérieur de ces montagnes eſt compoſé d'un amas de lits ou de couches aſſez horizontales, leſquelles contiennent une quantité prodigieuſe de coquilles, de corps marins, d'oſſemens de poiſſons. Tous ces phénomenes ſemblent prouver que c'eſt principalement au ſéjour de la mer ſur des parties de notre continent, qu'elle a depuis laiſſé à ſec, que la plupart de ces montagnes doivent leur origine. On y trouve auſſi des bois; des empreintes de plantes, des couches de glaiſe, de marne & de craie, différens

lits de pierre qui ſe ſuccedent les uns aux autres, tels que des ardoiſes, des marbres ſouvent remplis de corps marins; des pierres à chaux qui paroiſſent uniquement formées de débris de coquilles, de la pierre à plâtre, des couches entieres d'ocre, ou de ce qu'on appelle *la mine de fer limoneuſe*; des lits de bitume, de ſel gemme, d'alun. Les couches de ces montagnes récentes paroiſſent quelquefois s'appuyer & prendre naiſſance ſur les côtés des montagnes primitives qu'elles entourent, & finiſſent par aller ſe perdre inſenſiblement dans les plaines. Cette remarque eſt très-importante pour les Obſervateurs que ce voiſinage pourroit induire en erreur: elle démontre ſur-tout que les couches d'ocre ne ſont que le réſultat des mines en filons qui ſe ſont décompoſées, & qui ont été viſiblement entraînées par les eaux. A l'égard de l'irrégularité de quelques couches dans les montagnes récentes, elle eſt due à des révolutions locales qui leur ont fait faire des coudes, des ſauts, des affaiſſemens. Nous faiſons voir à l'article *terre* dans ce Dictionnaire, la raiſon pourquoi le nombre & l'épaiſſeur des couches des montagnes récentes ne ſont pas partout les mêmes. Il y a des couches d'un quart de pouce d'épaiſſeur, d'autres qui ont plus de dix pieds: il y a des endroits où l'on trouve juſqu'à 30 & 40 lits qui ſe ſuccedent, d'autres où on n'en trouve que trois ou quatre. Dans les montagnes récentes & compoſées de couches, dit M. *Lehman*, la couche la plus profonde eſt toujours celle du charbon de terre; elle eſt portée ſur un gravier ou ſable groſſier & ferrugineux. Au-deſſus du charbon de terre on rencontre les couches d'ardoiſe, de ſchiſte ou de pierre feuilletée; & enfin la partie ſupérieure des couches eſt conſtamment occupée par la pierre à chaux & par les fontaines ſalées. On ſent de quelle utilité peuvent être ces obſervations lorſqu'il s'agira d'établir des travaux pour l'exploitation des mines; & en faiſant attention à la diſtinction que nous avons donnée des montagnes, on ſaura la nature des ſubſtances que l'on pourra eſpérer d'y trouver lorſqu'on y voudra fouiller. On appelle les petites montagnes ou monticules, *collines*.

En général on a obſervé que quand deux ou pluſieurs montagnes courent parallélement, les avances angulaires qu'elles forment correſpondent aux angles rentrans, & ces angles ſont plus frappans & plus aigus dans les vallons profonds & reſſerrés. M. *Haller* dit qu'il y a beaucoup d'endroits dans les Alpes & dans les montagnes où les deux chaines ſe prolongent contre l'axe de la vallée, & ſe joignent de maniere à ne laiſſer que l'eſpace néceſſaire pour la riviere qui en décharge les eaux. Dans d'autres endroits la montagne ſe continue, par exemple, au Nord, & ſe diſcontinue, au Midi, pour y ouvrir une vallée. Dans d'autres, les deux chaines ſe retirent & forment une courbe de chaque côté, dont la concavité en regarde l'axe; il en naît des vallons preſque ronds & tout-à-fait unis.

Il eſt bon d'obſerver auſſi que les montagnes primitives qui forment de vaſtes chaines, tiennent communement les unes aux autres, ſe ſuccedent pendant pluſieurs centaines de lieues, & embraſſent tant par leurs troncs principaux que par leurs ramifications collatérales, la ſurface des Continens. Le P. *Kircher* & pluſieurs autres ont obſervé que la direction de l'anneau ou chaine principale eſt aſſez conſtante du Nord au Sud, & de l'Eſt à l'Oueſt. (Les Cordillieres du Nouveau Monde, dit M. *Haller*, s'étendent du Nord au Sud; les Pyrenées en approchent; ce ſont les Alpes qui vont de l'Eſt à l'Oueſt; & en Afrique il doit y avoir une chaine pareille, puiſque les grands fleuves de cette partie du Monde tendent à l'Eſt d'un côté, & à l'Oueſt de l'autre. La chaine du Tibet paroit parallele aux Alpes; & on a ſujet de croire par la longueur du chemin qu'il faut faire à travers les neiges, que les montagnes du Tibet ſont très-élevées. Les montagnes qui ſont proprement les tiges principales & le point capital d'élévation & de partage, préſentent des maſſes très-conſidérables & par leur hauteur & par leur volume ou adoſſement; elles occupent & traverſent ordinairement le centre des Continens: celles de moindre hauteur naiſſent de ces chaînes principales; elles diminuent inſenſiblement à meſure qu'elles s'éloignent

gnent de leur tige, & diſparoiſſent enfin ou ſur les côtes de la mer ou dans les plaines. D'autres ſe ſoutiennent encore le long du rivage de la mer, & leur chaîne n'eſt interrompue que pour ne point contraindre les eaux des mers, au-deſſous du lit deſquelles la baſe de ces montagnes s'étend, & la chaîne ſe retrouve dans les îles qui perpétuent leur continuation juſqu'à ce que la chaîne entiere reparoiſſe. Les plus hautes montagnes & le plus grand nombre d'îles ſont entre ou proche les Tropiques & dans le milieu des Zones tempérées, tandis que les plus baſſes avoiſinent les Pôles. M. *Buache*, de l'Académie des Sciences, vient d'établir un ſyſtême de la Géographie phyſique ſur la ſtructure ou charpente du globe terraquée, conſidéré par les grandes chaînes de montagnes qui traverſent les continens & les mers d'un Pôle à l'autre, & d'Occident en Orient. Suivant ce ſyſtême, il y a ſur la terre une ſuite non-interrompue de hautes montagnes & de terrains élevés qui la partagent en quatre pentes, d'où s'écoulent les fleuves: ces chaînes de montagnes ſe rendent d'un continent à l'autre par-deſſous les mers; & les îles que l'on y voit ſont comme les ſommets des montagnes. L'Ouvrage de M. *Buache* eſt connu ſous le nom de *Tables & Cartes de la Géographie phyſique*. Tant d'obſervations nous atteſtent que les montagnes primitives peuvent être regardées comme la baſe, ou, pour ainſi dire, la charpente de notre globe. Nous avons déjà dit que les montagnes primitives ſe diſtinguent encore par leur ſtructure intérieure, par la nature des pierres qui les compoſent, & par les ſubſtances minérales qu'elles renferment. Les montagnes les plus élevées ne ſont proptement que des pics ou cônes compoſés de roc vif ou de matiere igneſcente; peut-être que cette forme pyramidale n'eſt dûe qu'à une ſorte de criſtalliſation; & feu M. *Rouelle* ſuppoſoit que dans l'origine des choſes, les ſubſtances qui compoſent notre globe nageoient dans un fluide. Les parties ſimilaires qui compoſent les grandes montagnes, diſoit ce Phyſicien, ſe ſont rapprochées les uns des autres, & ont formé au fond des eaux une criſtalliſation quelquefois groupée & quelquefois iſolée. Ce

ſyſtême ſur la formation des montagnes primitives eſt très-captieux & même vraiſemblable; ſi ceci eſt, nous pouvons analyſer une portion, un bloc de montagne primitive, le faire criſtalliſer, & l'on aura alors en petit une partie de la même économie ou connexion des montagnes, en un mot une portion figurative de l'oſſature de la terre. Les montagnes dont les ſommets ſont plats, contiennent des marbres, des foſſiles, des pierres à chaux. Les collines dont la maſſe eſt de grès, préſentent par-tout des pointes irrégulieres qui indiquent des couches peu ſuivies & un amas de décombres: celles qui ſont compoſées de ſubſtances calcaires, ont une forme plus arrondie & plus réguliere. La hauteur de la plupart des montagnes de premiere création n'eſt pas moins digne d'attention que leur ſtructure & leur variété.

Selon M. *Pontoppidan*, les plus hautes montagnes de Norwege ont trois mille toiſes.

Selon M. *Brovallius*, les plus hauts monts de Suede en ont deux mille trois cents trente-trois. (On prétend que ce calcul eſt fautif).

Selon les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris, les plus hautes montagnes de France élevées au-deſſus de la ſurface de la Méditerranée, ſont le *puy du Dôme* qui a 810 toiſes; le *mont d'Or* en a 1048: ces deux monts ſont en Auvergne, & on les regarde comme des volcans éteints. Le *mont Cantal* en a 984; le *mont Ventoux*, 1036; le *canigou des Pyrenées* en a 1441.

Selon M. *Needham*, les plus hautes Alpes de Savoie ſont *le Couvent du grand S. Bernard* à la pointe du roc au ſud-oueſt de ce mont, qui a 1274 toiſes: *le mont Sezenne* en a 1282: *le mont Tourné* en a 1683. Selon M. *Facio de Duiller*, *le mont blanc* ou *la montagne maudite* a 2213 toiſes.

Il eſt certain que les principales montagnes de la Suiſſe ſont plus hautes que celles de France, d'Eſpagne, d'Italie & d'Allemagne; de plus le terrain en eſt plus élevé; on prétend même que c'eſt la partie la plus élevée de notre globe, diſons de l'ancien Continent, & la plus éloignée de la mer. Pluſieurs Savans

ont déterminé la hauteur des Alpes de Suiſſe. Nous nous contenterons d'en citer les plus fameuſes, nous ſuivrons les déterminations de M. *Micheli* qui paroiſſent les plus juſtes. *Le mont Pilate* ou *Frakmont* dans le canton de Lucerne a 1403 toiſes; *le Raukhſtok* en a 1760; *le Nolle, cime du Titlisberg* en a 2001; *le Ghemi* en a 2421; *le Grimſelberg* au canton de Berne en a 2539; *le Cornera* partie du *Loukmanier* en a 2654; *le Fourke* en a 2669; *le Schrekhorm* en a 2714; *le Gothard* à ſa plus haute pointe 2750. On compte encore plus de vingt autres montagnes dont la hauteur va au-delà de 2000 toiſes.

Il n'y a peut-être pas ſur la terre de plus hautes montagnes que celles du Pérou, nommées *Cordillieres de los Andos*. Selon les obſervations des Savans Académiciens de Paris, envoyés par le Roi pour meſurer la figure de la terre, les principaux ſommets de ces montagnes, qui ſont auſſi toujours couverts de neige, ont les hauteurs ſuivantes au deſſus du niveau de la mer. *Quito capilate* 1707 toiſes, & *Coraſon* 2470; *Cotacatche* 2570; *Ek-Altas* 2730; *Noyamble-orcu* ſous la ligne 3030. Toutes les autres ont été, ou ſont encore des volcans: en voici l'énumération & les hauteurs. *Pitchincha* 2430; *le Cargavi-raſo* n'en a que 2405, mais *le Sinchonalagon* en a 2570; *le Songal* en a 2680; *l'Illinika* en a 2717; *le Kotopaxi* 2950; *l'Antiſana* 3020; *le Cimboroſa* ou *Chimboraco* 3220: cette derniere montagne qui fait partie de la Cordilliere des Andes au Pérou, eſt l'une des plus groſſes montagnes du monde & vraiſemblablement la plus haute. On la voit en mer du golfe de Guayaquil à plus de ſoixante lieues de diſtance; les autres montagnes très-élevées ſont *le Sinai* au Japon; *le mont Caucaſſe* en Aſie; *le Pic du Midijaux pirenées*, *le Pic de Ténériffe* dans l'une des Canaries en Afrique, qui, ſuivant M. *Bouguer*, a 2100 toiſes; (ſuivant les nouvelles obſervations des Académiciens de Paris, le Pic de Ténériffe n'eſt élevé que de 1745 toiſes au deſſus du niveau de la mer); *le Pic S. George* aux Açores; *le Pic d'Adam* dans l'île de Colombo au Ceylan; les montagnes *de la Lune*; les monts *Athos*, *Olympe*, *Taurus* & *Emaüs*; *le mont Cenis*

dans les Alpes, ſur la route de France en Italie, a 1460 toiſes. Le grand & le petit Atlas, & beaucoup d'autres ſur le ſommet deſquelles on éprouve, dans le cœur de l'été même, un froid plus piquant que celui de nos climats dans nos plus rudes gelées. Il ne doit pas paroître étonnant après cela, que les vapeurs qui atteignent ces hauteurs s'y glacent, & que leur ſommet ſoit, même dans les pays les plus chauds, preſque toujours couvert de neige; tandis que les habitans qui ſont au pied, jouiſſent d'un air tempéré ou éprouvent des chaleurs extrêmes. La hauteur propre de ces montagnes jointe à leur poſition ſur les parties les plus élevées du globe, ſont la cauſe de ces phénomenes qui leur ſont particuliers. On ſait qu'en Aſie le pays ſéparé par la chaîne de montagnes de *Gate*, a deux ſaiſons très-différentes dans le même tems: par exemple, tandis que l'hiver regne ſur la côte de Malabar, la côte de Coromandel qui eſt au même degré d'élévation, & qui en quelques endroits n'eſt éloignée que de vingt lieues du Malabar, jouit d'un agréable printems ou de la température de l'automne. Quand on voyage en été dans les Alpes, on y éprouve communément les quatre ſaiſons de l'année. Combien d'autres pays montueux où l'on paſſe tout-à-coup d'un très-beau ciel à des orages & des tempêtes effroyables! Peut-on maintenant douter que les montagnes n'influent beaucoup ſur la température des pays où elles ſe trouvent, ſoit en arrêtant certains vents, ſoit en oppoſant des barrieres aux nuages, ſoit en réfléchiſſant les rayons du ſoleil? Sur le pic de la montagne de Ténériffe qui, ſelon M. *Bouguer*, a 2100 toiſes, & ſelon les obſervations modernes, ainſi que nous l'avons rapporté ci-deſſus, 1745 toiſes de France au deſſus du niveau de la mer, l'on éprouve, dit-on, que l'eau-de-vie n'a plus de force, & que les ſels n'ont plus de ſaveur ſur la langue; mais on prétend que les vins de Canarie y font toujours ſentir leur ſaveur: ces derniers faits mériteroient peut-être d'être conſtatés par de nouvelles expériences. Au pied de ces hautes montagnes, toujours couvertes de neiges, on trouve des fontaines qui commencent à couler en Mai, & qui

tariſſent en Septembre : quand le ſoleil eſt aſſez voiſin du tropique pour échauffer les pointes de ces montagnes, les neiges qui les couvrent ſe fondent, s'infiltrent dans leur intérieur & ſourcillent à leur baſe. Les arbres qui croiſſent ſur ces ſortes de montagnes, ne ſont que des ſapins, des pins & autres arbres réſineux, & plus on approche de leur ſommet, plus l'herbe eſt courte.

Les montagnes ont des utilités remarquables ; les unes en vomiſſant du feu ou de la fumée, annoncent qu'elles ſervent en quelque ſorte de creuſet à la Nature, comme pour purger tout l'intérieur de la terre, & l'empêcher de nous engloutir dans certains tems ; telles ſont *l'Hécla* en Iſlande, *l'Ethna* ou *Gibel* en Sicile, le mont *Véſuve* dans le Royaume de Naples, *le Pitchinxa* & *le Cotopaxi* en Amérique, &c.

D'autres dont le ſommet paroît s'ouvrir un paſſage dans les nues, attirent & abſorbent toutes les vapeurs de la mer, &c. qui flotrent dans l'air. Les eſpaces qui ſéparent leurs pointes, ſont autant de baſſins deſtinés à recevoir les brouillards épaiſſis, & les nuées précipitées en pluie. Les entrailles des montagnes paroiſſent être autant de châteaux d'eau, ou de réſervoirs communs : il y a des ouvertures latérales ménagées par la Nature, de maniere à procurer aux eaux un écoulement utile à toutes les eſpeces d'animaux, & propre à fertiliſer les terres, & la nourriture néceſſaire à l'accroiſſance des végétaux. C'eſt des cimes des montagnes, dont les inégalités forment comme autant de plans inclinés, que les fleuves & les rivieres deſcendent : c'eſt ainſi que nous voyons que les Alpes donnent naiſſance au Rhin, au Danube, au Rhône, au Pô, &c. A l'égard de l'artifice merveilleux, par lequel elles nous procurent tant d'avantages, *voyez les mots* TERRE, FONTAINES, *&c.*

Les montagnes ont encore d'autres utilités qui méritent nôtre attention : elles ſont la retraite ordinaire d'une multitude d'animaux, dont nous faiſons uſage : on y trouve des ours, des loups cerviers, des hermines, des martres, des renards, & tant d'autres animaux dont la peau nous ſert de fourrures. Les montagnes nourriſſent auſſi des rhennes, des buffles & des

chamois : elles produiſent des plantes médicinales qui ne croiſſent que peu ou point ailleurs. Celles de la Suiſſe fourniſſent des bois de charpente & de chauffage ; elles procurent aux habitans des pâturages gras & abondans où leurs beſtiaux ſe nourriſſent tout l'été &c. tout démontre la néceſſité de l'exiſtence des montagnes.

MONTAGNE DE FEU ou MONTAGNE BRULANTE. *Voyez à l'article* VOLCAN.

MONTAGNE DE GLACE. C'eſt un amas immenſe de glaces fort élevé & fort large, & qu'on rencontre dans les mers du Nord, de Groënland, de Spitzberg, dans la baie de Baffin, le Détroit d'Hudſon & autres mers Septentrionales. *Voyez* MER GLACIALE & GLACIERS.

MONTAGNE INACCESSIBLE ou MONT AIGUILLE. Cette montagne, l'une des merveilles du Dauphiné, n'a par ſa baſe qu'autant de circonférence qu'elle en a à ſon ſommet. Ce ſont des eaux qui ont dégradé ou excavé ſa baſe. Les maſſes de rochers de grès qu'on voit à Aderbach en Boheme, & qui reſſemblent à une rangée de colonnes ou de quilles appuyées ſur la pointe, ont été de même formées par les eaux. Il y a auſſi en Suiſſe des ſommets de montagnes rendus inacceſſibles, tant par leur ſtructure que par les glaces qui les couvrent. Il y a l'aiguille du *Dru* qui reſſemble à un obéliſque. Le *Mont Blanc* eſt le plus élevé : on le voit de Dijon & de Langres. Le Mont Blanc porte auſſi le nom de *Montagne Maudite*.

MONTAIN, *montifringilla aut fringilla montana*. C'eſt le pinçon d'Ardennes ou le pinçon de montagnes. *Voyez à l'article* PINÇON.

MONTANELLA. Nom que les Griſons donnent à la *marmotte*. Voyez ce mot.

MONTOUCHY. C'eſt le liege de la Guiane, par rapport à l'uſage qu'on en tire : on prend le cœur du bois, qu'on amollit à coups de marteau, & dont on fait des bouchons. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne*.

MOOS. *Voyez* MOSE.

MOPSE. *Voyez* VACHE MARINE.

MORDELLE, *mordella*. Genre d'inſecte à étuis, qui ſe diſtingue par ſes antennes, dont les articles trian-

gulaires repréſentent les dents d'une ſcie. Son corſelet eſt convexe & rétréci ſur le devant. Ces eſpeces ſe trouvent ordinairement ſur les fleurs, dans les bois, ſur les arbres. Il y en a de noires, de veloutées, de jaunes, &c. Cet inſecte eſt de l'ordre de ceux qui ont cinq articles aux tarſes des deux premieres paires de jambes, & ſeulement quatre à la derniere. Telle eſt la *mordelle* de M. *Geoffroy*. M. *Linnæus* donnoit ce nom aux inſectes du genre de l'*altiſe*. Voyez ce mot.

MORDICANTES, *mordellæ*. On donne ce nom aux mouches à deux ailes dentelées; leur bouche eſt large; elles aiment à piquer la peau tendre des petits enfans, & elles y font des ampoules.

MORELLE, *ſolanum*. Les morelles ſont des plantes grimpantes dont les unes ont des fleurs bleues, d'autres des fleurs blanches, d'autres des feuilles panachées, d'autres des fleurs doubles. Il y en a une eſpece qui eſt nommée VIGNE DE JUDÉE ou MORELLE GRIMPANTE, *ſolanum ſcandens*, par les Jardiniers, & qui eſt très-commune; on la voit grimper le long des arbres ou arbriſſeaux. *Voyez* DOUCE AMERE.

Les morelles ont des fleurs d'une ſeule piece, découpées en cinq parties pointues, & qui ſubſiſtent juſqu'à la maturité du fruit. Elles ſont ſoutenues par un calice auſſi d'une ſeule piece découpée en cinq pointes, & ont cinq étamines réunies autour d'un piſtil. Aux fleurs ſuccedent des baies ſucculentes, liſſes, arrondies, groſſes comme des grains de genievre & terminées par un petit bouton. Il y en a de rouges, de jaunes & de noires. Les feuilles qui ſont très-variées ſuivant les eſpeces, ſont poſées alternativement ſur les branches. Ces plantes ſont propres à garnir des terraſſes baſſes & des berceaux. On peut en mettre dans des remiſes.

La MORELLE DES JARDINIERS OU A FRUIT NOIR, *ſolanum vulgare fructu nigro*, eſt celle dont on fait le plus d'uſage en Médecine; ſa racine eſt annuelle. Ses fruits pris intérieurement ſont dangereux; quelques perſonnes ont été attaquées de convulſions mortelles, pour en avoir mangé. Mais l'uſage extérieur de toute la plante, qui a une odeur aſſoupiſſante, eſt très-favorable pour modérer l'inflammation, ramollir & rela-

cher les fibres ; elle eſt très-utile dans les hémorroïdes ; les feuilles de morelle pilées & appliquées ſur les panaris, calment, dit M. *Bourgeois*, la violence des douleurs, les font blanchir & ſuppurer dans l'eſpace de quelques jours. Son ſuc, mêlé avec de l'eſprit-de-vin, eſt très-bon pour l'éryſipelle, les dartres, les boutons & toutes les démangeaiſons de la peau. On fait infuſer cette plante dans les huiles que l'on emploie comme cataplaſmes anodins. M. *Haller* dit qu'on a fait en Angleterre quelques expériences ſur cette morelle, & qu'elle n'a pas reuſſi. On tient dans les boutiques une eau diſtillée de morelle, qui a preſque les mêmes uſages que le ſuc. *Voyez auſſi* BELLE-DAME.

En Afrique la décoction des ſarmens de la vigne de Judée, bue long-tems & en quantité, guérit la gale, la goutte, & ſur-tout les maladies vénériennes. Les Négres du Sénegal emploient de même la racine pour la chaude-piſſe.

On prétend que ſix livres de morelle & d'autres plantes aqueuſes qui n'ont pas d'odeur, digérées & macérées dans un lieu frais, c'eſt-à-dire, étant analyſées crues, donnent à la diſtillation quatre livres & demie d'eau inſipide à toute épreuve, & qui cependant a la propriété de faire ébullition avec l'eſprit de ſel.

MORELLE FURIEUSE. *Voyez* BELLE-DAME.

MORELLE A GRAPPES, ou GRANDE MORELLE DES INDES ou VERMILLON PLANTE ou HERBE DE LA LAQUE ou MECHOACHAN DU CANADA, *ſolanum racemoſum aut phytolacca*. Cette plante qui eſt nouvelle pour l'Europe, & de genre différent de celui de la morelle, nous a été apportée de la Virginie : on la cultive à cauſe de ſa grande beauté, dans quelques jardins en France, où elle vient très-bien ; mais ſa racine qui eſt vivace, groſſe & longue comme la cuiſſe d'un homme, quoique vigoureuſe, ne réſiſte pas toujours à la rigueur du froid de notre climat ; cette racine reſſemble à celle du mechoachan ; elle pouſſe une tige à la hauteur de cinq à ſix pieds, groſſe, ronde, ferme, rougeâtre & rameuſe : ſes feuilles ſont amples, veineuſes, liſſes, verdâtres, quelquefois rougeâtres & ſemblables en figure à celles de la morelle

ordinaire : ſes fleurs naiſſent au haut de la tige, diſpoſées en grappes rougeâtres & en roſe. Elles ſont à cinq pétales ſans calice, & contiennent dix étamines & autant de piſtils. Il leur ſuccede des baies ſphériques, molles, ſucculentes, rougeâtres & renfermant des ſemences noirâtres, diſpoſées en rond.

Lémery dit que cette plante a été regardée par la plupart des Botaniſtes, comme une eſpece de *ſolanum*, mais qu'elle ne tient guere des qualités de ce genre de plante, en ce qu'elle n'eſt que peu ou point narcotique. A la Martinique on en mange les jeunes pouſſes & les feuilles apprêtées, comme nous faiſons nos épinars. *Kalm* dit que les Anglois & les Suédois en mangent auſſi en Europe ; on a voulu l'employer dans le cancer, mais ſelon M. *Haller*, elle n'a pas réuſſi. Elle eſt très-âcre ; on l'emploie comme très-anodine (au défaut du *ſolanum lethale* ou *belle-dame*) dans une compoſition célebre, appelée *baume tranquille*, du Pere *Tranquille* Cordelier. On tire des baies de la morelle à grappes un ſuc purpurin ou violet, tirant ſur le carmin ; on s'en ſert pour purger & en teinture. Quelques Médecins ont propoſé de ſubſtituer ces baies aux coques du kermès dans la confection d'alkermès.

L'uſage interne du *phytolacca*, qu'on nomme auſſi *raiſin d'Amérique*, paroit dangereux & l'effet purgatif fort incertain, dit M. *Bourgeois* ; mais il y a quelques années que le ſuc de ſes baies, épaiſſi au ſoleil, en conſiſtance d'extrait, étoit fort en vogue contre les cancers. On l'appliquoit ſur les cancers ouverts, après l'avoir étendu ſur les feuilles de la même plante. Depuis quelque tems l'extrait de ciguë, annoncé par M. *Storck*, comme un ſpécifique aſſuré contre cette maladie a fait perdre ſon crédit au *phytolacca*.

Le ſuc des fruits de cette plante colore les excrémens de quelques petits oiſeaux qui les mangent, & ces excrémens rougeâtres tombant ſur la neige ont été pris par quelques-uns, pour des gouttes d'une pluie de ſang. *Voyez à l'article* NEIGE.

Il ne faut pas confondre ces plantes *morelles*, avec la *maurelle*, dont on prépare le tourneſol en pain. *Voyez à l'article* TOURNESOL.

MORFIL. *Voyez* YVOIRE.

MORGELINE ou MOURON DES PETITS OISEAUX, *alsine media & vulgaris.* Plante qui croît partout dans les lieux marécageux, le long des haies, des chemins, dans les vignes & les jardins, & parmi les légumes: ſes racines ſont chevelues & fibrées: elles jettent pluſieurs petites tiges couchées par terre & rampantes, tendres, velues, rougeâtres, genouillées & rameuſes: ſes feuilles ſont petites, oblongues, oppoſées deux à deux le long des tiges & d'un goût herbeux: ſes fleurs naiſſent à l'extrémité des branches; elles ſont en roſes blanches, rayées. A cette fleur ſuccede un petit fruit membraneux, conique, qui s'ouvre par la pointe, & renferme des graines menues, rouſſâtres.

Cette plante ſert à nourrir les oiſeaux de chant, & ſur-tout les ſerins: en Médecine elle a la vertu de réſoudre & de rafraîchir, comme le pourpier: elle s'emploie extérieurement pour les inflammations & les douleurs des yeux. Beaucoup de perſonnes aſſurent qu'elle nourrit & rétablit ceux qu'une longue maladie a épuiſés & qui ſont menacés du maraſme: elle arrête auſſi le flux des hémorroïdes.

MORGOULES. Eſpeces d'animaux de mer ou de zoophytes qui nagent ſur la mer: on en rencontre quelquefois des quantités prodigieuſes entre l'Europe & l'Amérique. Lorſqu'on les tire de l'eau, ils reſſemblent à une ſubſtance glaireuſe qui fait la même impreſſion ſur la peau que les orties. Les morgoules ſont peut-être des eſpeces de *galeres.* Voyez ce mot.

MORILLE. *Voyez à l'article* CHAMPIGNON.

MORILLON, *glaucus aut glaucium avis.* Oiſeau de riviere, ou plutôt de rivage de mer, ſemblable au canard pour la figure & la groſſeur: ſon bec eſt comme une ſcie par les bords; ſes jambes & ſes pieds ſont rougeâtres en dedans & noirs en dehors; il a la tête de couleur tannée juſqu'au milieu du cou, où commence ſon collier blanchâtre: ſa poitrine eſt cendrée, le deſſous du ventre eſt blanc, & le deſſus du dos noir: les ailes ſont bigarrées comme celles de la pie; le reſte du corps & la queue ſont noirs. On voit auſſi des mo-

rillons dont tout le plumage eſt rayé. Cet oiſeau cherche ſa nourriture dans l'eau, où il vit de petits poiſſons, d'inſectes aquatiques, de jeunes écreviſſes & de limaces (*Belon*). La plupart des Auteurs qui ont parlé du morillon, ont jeté dans leurs deſcriptions une grande confuſion; c'eſt ainſi que le morillon d'*Albin* eſt la tardonne de *Belon*, &c. le canard crété eſt auſſi une véritable eſpece de morillon.

Le nom de *morillon* ſe donne auſſi à une eſpece de raiſin noir, qui eſt la meilleure pour faire du vin, & à une eſpece d'émeraudes brutes, qui ſe vendent au marc. *Voyez à l'article* EMERAUDE.

MORINE, *morina Orientalis*, *carlinæ folio*. Plante, que M. *de Tournefort* a apportée du Levant; il lui a donné le nom de ſon ami M. *Morin* de l'Académie des Sciences. Cette plante, qui ne croit naturellement que dans les pays chauds, eſt cultivée au Jardin du Roi: elle eſt haute de deux pieds ou environ: d'un bel aſpect: ſa racine eſt charnue & groſſe comme celle de la mandragore: ſes feuilles, qui s'élevent de la racine, ſont longues comme la main, larges de deux doigts, vertes, luiſantes, liantes & épineuſes: ſes fleurs ſont verticillées, blanches en naiſſant, mais rougiſſant par la maturité, & d'une odeur agréable du chevre-feuille, vineuſe. Cette fleur a deux calices, dont l'un ſoutient la fleur & l'autre renferme un jeune fruit: ce dernier calice eſt comme emboité dans le premier: l'embryon, en groſſiſſant devient une ſemence arrondie. L'infuſion de cette plante eſt cordiale, céphalique, réſiſte au venin & chaſſe par tranſpiration les mauvaiſes humeurs.

MORINGA. C'eſt un grand arbre qui croit en abondance le long de la riviere de Mangate en Malabar. Il reſſemble au lentiſque; il eſt peu branchu, mais fort noueux; ſon bois eſt facile à rompre, & donne une teinture bleue; ſes feuilles ont le goût de celles du navet, ſes fleurs ſont d'un vert-brun: ſon fruit eſt long d'un pied, gros comme une rave, orné de huit angles, d'un vert griſâtre, moelleux, blanc en dedans, contenant dans pluſieurs cellules des ſemences ſemblables à celles de l'ers, vertes & fort tendres. On

mange ce fruit étant cuit : on ſe ſert de la racine contre la ladrerie, les poiſons & toutes ſortes de maladies contagieuſes.

MORIO. Nom donné à un papillon diurne qui vient d'une chenille épineuſe.

MORME ou MORMIROT. Poiſſon de mer aſſez reſſemblant à la *dorade*. Voyez ce mot.

MORNE. Dans les Iles on donne ce nom aux élévations de terrain que les Européens nomment *collines* & *côteaux*. Voyez ce mot.

MOROCHITE, *morochtus*. Nom donné à une terre très-ſubtile, douce au toucher, comme la craie de Briançon, & un peu ſavonneuſe : elle ſert aux Foulons & aux Tiſſerands pour nétoyer les étoffes & le linge. *Voyez* PIERRE DE LAIT.

MOROMORO. C'eſt le prétendu mouton ou chameau du Pérou tacheté de diverſes couleurs. *Voyez* GLAMA.

MORPION, *pediculus inguinalis*. C'eſt une eſpece de pou, que quelques Latins ont déſigné ſous le nom *pediculus ferox pubis*, ou de *pediculus ſcorpio* ou de *plactula* ou de *peſſolata*. Cette vermine, qui naît dans la peau, eſt plus courte, plus large & plus arrondie que le pou ordinaire. Elle eſt auſſi d'une couleur plus brune & d'une conſiſtance plus dure, elle multiplie prodigieuſement : elle s'attache particuliérement aux parties naturelles de l'homme & de la femme, aux aînes, aux aiſſelles & aux ſourcils ; mais plus ordinairement aux poils du pubis des perſonnes ſales & mal-propres ; elle y ſuce le ſang pour ſa nourriture. Ces poux ſont ordinairement ſi petits dans les commencemens, qu'on a de la peine à les appercevoir ; ils cauſent des démangeaiſons inſupportables, des rougeurs, des cuiſſons, & s'attachent ſi fortement à la peau, qu'il eſt difficile de les en détacher ; quelquefois même ils s'inſinuent ſous l'épiderme, & y produiſent des démangeaiſons très-vives ; mais par le ſecours de l'onguent de mercure, on parvient dans un moment à les détruire totalement : *voyez* POU, pour les autres eſpeces de ce genre d'inſecte.

MORRUDE. *Voyez* ROUGET.

MORS DU DIABLE ou SUCCISE. *Voyez* SCABIEUSE DES BOIS.

MORSE. Nom ſous lequel on déſigne en Ruſſie la *vache marine*. Voyez ce mot.

MORT AU CHIEN. *Voyez* COLCHIQUE.

MORUE ou MORRHUE ou MOLUE, *morrhua*. Genre de poiſſon de mer à nageoires molles, & qui eſt très-connu. *Ray* diſtingue les morues en deux eſpeces; ſavoir celles qui ont trois nageoires ſur le dos, & celles qui n'en ont que deux. Celles de la premiere eſpece ſont le *cabéliau*, la *morue verte* dite *Witling*, la *morue noire* dite *charbonnier*, la *morue jaune*, l'*aiglefin* dite *ſchelsfiſch*, &c. Celles de la ſeconde eſpece, ſont le *merlu* ou *merluche* & la *grande morue* proprement dite. Toutes ces morues different par la grandeur, la couleur, & par quelques taches. Nous ne citons ici que celles qui méritent le plus d'être connues, ſoit par leurs différences, ſoit par l'utilité dont elles nous ſont dans les alimens: nous parlerons de leur pêche & de leur préparation après avoir donné la deſcription de la morue vulgaire.

Cette morue, diſent les Auteurs de la ſuite de la Matière Médicale, a trois ou quatre pieds de long, & neuf ou dix pouces de large; le corps gros, arrondi; le ventre fort avancé; le dos & les côtés d'une couleur olivâtre, ſale ou brune, variés de taches jaunâtres; le ventre blanchâtre; une large ligne blanche de chaque côté; de petites écailles très-adhérentes à la peau, de grands yeux couverts d'une membrane lâche & diaphane; l'iris eſt blanc. Quoique ce poiſſon ait les yeux grands, il n'en voit pas plus clair, d'où vient le proverbe François, *yeux de morue*, qui ſe dit de ceux qui ne voient pas bien clair, comme il arrive ſouvent aux perſonnes qui ont de grands yeux ſortant de la tête & la prunelle large. Cette morue a un ſeul barbillon, à peine long d'un doigt, qui lui pend au coin de la mâchoire inférieure, la langue large, ronde, molle; pluſieurs rangées de dents aux mâchoires, dont une eſt compoſée de dents beaucoup plus longues que les autres. Entre les dents fixes, il s'en trouve pluſieurs de mobiles, comme dans le brochet. Au haut

du palais & au bas, près de l'orifice de l'eſtomac, ainſi qu'entre les dernieres ouies, on obſerve de petites dents preſſées; trois nageoires au dos, dont l'antérieure eſt formée de quatorze rayons, & les deux autres de dix-neuf: les nageoires des ouies en ont dix-huit, celles de la poitrine en ont chacune ſix; deux nageoires après l'anus, dont l'antérieure a vingt rayons, & la poſtérieure ſeize; la queue preſque plate & nullement fourchue; l'eſtomac grand & ordinairement rempli de harengs; la peau molle & épaiſſe.

La *grande morue* n'a que deux nageoires ſur le dos, c'eſt une eſpece de cabéliau, elle eſt plus mince & plus longue que l'eſpece ordinaire. Ce poiſſon a la peau extrêmement graſſe & de bon goût: ſon foie paſſe pour un manger excellent. C'eſt le *ling* des Anglois.

M. *Frézier* cite une eſpece de morue que l'on pêche au Chili, depuis Octobre juſqu'à la fin de Décembre. On en voit auſſi à la Chine une eſpece qui reſſemble à la morue de Terre-Neuve: elle a plus de trois pieds de long, & eſt de différentes couleurs, mais ordinairement jaunâtre, tiquetée de bleu. On en fait dans le pays une conſommation incroyable dans la ſaiſon qui lui eſt propre, & il s'en vend une quantité prodigieuſe de ſalée dans le lieu même de la pêche.

La *morue noire* ou *charbonnier* ou *kool-fish* des Anglois & même des Hollandois, eſt noirâtre; c'eſt une eſpece de petit cabeliau: elle eſt ſi maigre & a ſi peu de goût que les Iſlandois auxquels les meilleures ne manquent pas, n'en veulent point manger. La morue dite *aigrefin* ou *aiglefin* ou *hadoc* eſt auſſi une eſpece de cabéliau à écailles fines, qui n'eſt ni d'auſſi bon goût ni auſſi grande que l'eſpece de morue ordinaire; on lui a donné le nom de *ſchels-fiſch* qui ſignifie *poiſſon à écailles.*

La *morue jaune* reſſemble beaucoup à la *morue verte*, appelée *Witling* des Anglois, excepté qu'elle eſt plus petite.

Le *merlu* ou *merluche* a environ deux pieds de longueur: il eſt d'une couleur griſâtre cendré; il a le dos blanc, la queue carrée, la tête avancée & platte, la mâchoire de deſſous plus grande que celle de deſſus.

Ce poiſſon eſt très-goulu : il fait ſa nourriture des petits poiſſons qu'il rencontre, c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de BROCHET DE MER, *merlucius*; il nage en grande eau, il n'a point de barbillons : ſon corps eſt en quelque ſorte tout couvert de gravier. On donne le nom de *muchebout* au *merlu moucheté*.

La *morue molle* qui eſt le *powting-powt* des Anglois eſt très-large : les extrémités de ſa queue & de ſes nageoires ſont molles : elle a auſſi des taches noires près des ouies : ſes écailles ſont petites & argentées : elle n'a pas plus d'un pied de longueur. Le *capelan* eſt la plus petite morue.

Pêche de la Morue, & nourriture de ce poiſſon.

Les Anglois & les Hollandois prennent tous les jours, dans la mer Baltique, une infinité de morues qu'ils ſalent au ſoleil, & qu'ils débitent à leur profit dans toute l'Europe. La pêche de la morue, dit *Schonneveld*, eſt ſans contredit un des plus grands objets de commerce, ainſi qu'une des preuves les plus éclatantes de la Providence qui fait abonder ce poiſſon dans les pays ſeptentrionaux, en Danemarck, en Norwege, en Suede, en Iſlande, dans les îles Orcades, dans pluſieurs endroits de Moſcovie, & dans d'autres Contrées qui ne produiſent point de froment, à cauſe du trop grand froid & de l'inclémence de l'air. Pour peu que la pêche en ſoit favorable, non-ſeulement tous les habitans ſe nourriſſent de ces poiſſons, tant frais que ſéchés, au lieu de pain, mais ils en vendent encore une très-grande quantité à des Marchands étrangers, qui les tranſportent dans l'intérieur de l'Europe.

Les morues ſont peu fréquentes dans nos mers ; leur rendez-vous général eſt au grand banc devant Terre-Neuve dans la baie de Canada, au Banc vert, à l'Iſle Saint Pierre & l'Iſle de Sable. Cet endroit a plus de cent lieues de long ; on l'appelle aujourd'hui le *grand banc de Morues*. La quantité en eſt telle dans ce lieu, que les pêcheurs qui s'y raſſemblent de toutes les nations ne ſont occupés du matin juſqu'au ſoir qu'à jeter la ligne, à retirer, à éventrer la morue priſe & à en

mettre les entrailles à leur hameçon, pour en attraper d'autres. Un ſeul homme en prend quelquefois juſqu'à trois & quatre cents en un jour. Quand la nourriture qui les attire en cet endroit eſt épuiſée, elles ſe diſperſent & vont faire la guerre aux merlans dont elles ſont fort avides : mais étant moins légeres à la nage que les merlans, elles en détruiſent infiniment moins qu'il n'en reſte pour notre ſervice. Quelque grand que ſoit le nombre des morues qui ſont conſommées par les hommes chaque année, ou dévorées en mer par d'autres animaux, ce qui en reſte eſt toujours plus que ſuffiſant pour nous en redonner un pareil nombre un an ou deux après. *Leuwenhoeck* a trouvé que la ſomme totale des œufs que porte une morue ordinaire, ſe monte à neuf millions trois cents quarante-quatre mille œufs.

M. *Anderſon* dit auſſi que la morue vulgaire ou le cabéliau, ce poiſſon ſi connu, eſt la manne des peuples du Nord ; en effet c'eſt le principal & preſque le ſeul poiſſon dont ſe nourriſſent les habitans de l'Iſlande. Sa chair ſe diviſe en grandes écailles, & eſt d'un goût ſi exquis, qu'elle paſſe généralement par-tout pour un manger délicieux : il ſe nourrit de toutes ſortes de poiſſons, principalement de harengs & même de vers de mer, de gros & petits cabres de mer, comme on le voit tous les jours dans l'eſtomac de ceux qu'on pêche proche Hilgeland, à l'embouchure de l'Elbe.

Les pêcheurs de l'île de Hilgeland, pour prendre du ſchelfiſch (eſpece de petite morue écailleuſe, appelée *hadoche* ou *aigrefin*, ou *capelan*), mettent leurs hameçons en mer pour ſix heures, en ſe réglant ſur la marée. S'il arrive que peu de tems après que l'hameçon a été jeté, un cabéliau avale un ſchelfiſch qui s'y étoit pris auparavant, on trouve en retirant la ligne au changement de la marée, que le ſchelfiſch eſt déjà digéré, & que l'hameçon qui l'avoit pris tient au cabéliau, & il ſert à le tirer de l'eau : ſi au contraire il n'a avalé cette proie que depuis peu de tems, il s'efforce à la conſerver avec tant d'acharnement, qu'il ſe laiſſe enlever en l'air avec elle ; mais il l'abandonne auſſi-tôt & ſe replonge au fond de la mer. On apperçoit encore plus facilement cette faculté digeſtive dans des cabéliaux

qui

qui ont avalé de gros crabes : leur eſtomac n'emploie guere plus de tems pour cette digeſtion que pour digérer un ſchelfiſch. M. *Anderſon* a appris des Pêcheurs les plus expérimentés, que l'écaille eſt d'abord la premiere attaquée dans l'eſtomac de ces poiſſons : elle devient bientôt auſſi rouge qu'une écriviſſe qu'on fait bouillir dans l'eau : elle ſe diſſout enſuite en maniere de boullie épaiſſe ; & à la fin elle ſe digere tout-à-fait. Le P. *Feuillée* (dans le *Journal de ſes Obſervations phyſiques*, *page* 305) dit que les tortues de mer ſont auſſi digérées très-promtement dans l'eſtomac du crocodile.

Je ne ſaurois, dit M. *Anderſon*, m'empêcher de remarquer ici en paſſant que ce poiſſon inſatiable a reçu de la Nature un avantage ſingulier, que beaucoup de nos gourmands ſouhaiteroient pouvoir partager avec lui : c'eſt que toutes les fois que ſon avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelqu'autre choſe d'indigeſte, il vomit ſon eſtomac, le retourne devant ſa bouche ; & après l'avoir vidé & bien rincé dans l'eau de la mer, il le retire à ſa place & ſe remet ſur le champ à manger : ce fait eſt avéré entr'autres par *Denis* ; (*Deſcript. de l'Amér. Sept.*)

Les Iſlandois ; continue toujours M. *Anderſon*, pêchent ce poiſſon à l'hameçon, en y attachant pour amorce un morceau de morue, (notamment les entrailles), ou de la mâchoire fraîche & rouge d'un cabéliau récemment pris ; mais il mord bien mieux ſur un morceau de viande crue & toute chaude, ou ſur le cœur d'un oiſeau qu'on vient de tuer. Il eſt certain que de cette derniere maniere un Pêcheur prend plus de vingt poiſſons, pendant qu'un autre qui ſera à côté n'en prendra qu'un avec l'amorce ordinaire : c'eſt auſſi pour cette raiſon que ces artifices, trop avantageux pour un ſeul particulier, ſont défendus par un Edit du Roi de Danemarck dans le tems ordinaire de la pêche. En effet, un peu avant ce tems-là, la quantité de ces poiſſons eſt ſi prodigieuſe dans ces endroits, que les nageoires de leur dos ſortent de l'eau, & qu'on les voit ſouvent mordre à un ſimple hameçon de fer ſans amorce. Ce poiſſon eſt ſi glouton, qu'il ſe prend auſſi à un ſimple hareng de fer blanc.

Le véritable tems de la pêche de ce poiſſon commence le premier de Février, & dure ordinairement juſqu'au premier de Mai ; la ſaiſon devenant alors plus chaude, on ne peut plus préparer le poiſſon pour le garder. On remarque généralement que les différentes eſpeces de morue montent toujours contre le courant de l'eau. La pêche s'en fait pendant le jour ſur la haute mer, ainſi que dans les golfes profonds ; & pendant la nuit dans les endroits qui n'ont pas plus de ſix braſſes d'eau, ou dans d'autres où les flots violemment briſés contre les bancs de ſable & les rochers, l'empêchent de ſe ſauver. Le meilleur & le plus délicat eſt pris dans la haute mer, à quarante ou cinquante braſſes de profondeur, où il trouve ſa nourriture la plus convenable. Celui qu'on pêche ſur la côte ou dans les golfes peu profonds, n'eſt pas à beaucoup près ni ſi bon, ni ſi tendre.

La morue noire, dit le *charbonnier*, ſe trouve en grande quantité du côté du Cap du Nord ; & on remarque qu'il dirige ſa courſe du côté de la Norwege où il eſt connu ſous les noms de *ſcy*, *graaſcy*, *ſtifiſck* ou *ofs*. Il s'en prend ſur-tout des quantités prodigieuſes dans le tems qu'ils ſont pourſuivis par les baleines, qui les ſerrent ſouvent de ſi près, que ne ſachant pas où ſe ſauver, ils viennent ſe jeter ſur le rivage. Ce poiſſon ſert de nourriture aux plus pauvres gens, qui gardent ſon foie avec ſoin pour en faire de l'huile ; il y a même une ordonnance, dit M. *Anderſon*, qui défend aux négocians des villes anſéatiques de nourrir leur domeſtiques avec ce poiſſon, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres ; à peine même les Pêcheurs de Hilgeland en trouvent-ils le plus petit débit à Hambourg.

Les Anglois pêchent un très-grand nombre de merlus, qu'ils portent tout ſalés & deſſéchés par toute l'Europe. Les Hollandois en font peu de cas ; mais les habitans de Weſtphalie le recherchent beaucoup. Les Indiens font ſécher leur merlu au ſoleil ; ils l'appellent *kair*.

Préparation des diverſes eſpeces de morues.

Les Iſlandois ſavent préparer avec le cabéliau deux ſortes de *ſtocfiſch*, qui eſt dans ce pays auſſi tendre & auſſi délicieux que dans aucun autre. (*Stocfiſch* ſignifie *poiſſon à bâton* ou *poiſſon deſſéché & roulé*: le premier *ſtocfiſch* eſt ſorti de la Norwege, & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. Voyez la *Topographie de Norwege*, *pag.* 113 *& ſuiv. ſur la maniere de pêcher, de préparer & de ſécher ce poiſſon.*) La premiere ſorte, qu'on appelle *ſtacfiſch* du mot *ſtacken*, qui ſignifie *fendre*, eſt la meilleure, la plus délicate & la plus chere: on la prépare de la façon ſuivante. Les pêcheurs étant arrivés en terre avec leur poiſſon, le jettent ſur le rivage où les femmes ou hommes, (*décolleurs*) qui les y attendent pour cet effet, lui coupent ſur le champ la tête; & après l'avoir vidé, les *habilleurs* ou *trancheurs* le fendent du côté du ventre du haut en bas. Les décolleuſes ôtent enſuite l'arrête du dos depuis la tête juſqu'à la troiſieme vertebre au-deſſous du nombril, parce que c'eſt ſous cette arête principalement que le poiſſon commence à ſe gâter. Cet ouvrage étant fait, les femmes emportent ſur leurs dos les têtes coupées dont elles font leur repas. Elles brûlent les arêtes en guiſe de bois, & les foies leur ſervent à faire de l'huile. Les hommes mettent enſuite ces poiſſons fendus par petits tas, les uns au deſſus & à côté des autres, ſans y mettre de ſel, (quelquefois auſſi ils les ſalent) & les laiſſent en cet état pendant environ un mois, ſelon que le vent eſt plus ou moins ſec, pénétrant & conſtant. Ils conſtruiſent après cela des bancs carrés de cailloux de rivage, ſur leſquels ils rangent le poiſſon pour le ſécher; enſorte que la queue de l'un ſoit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous ſoit tournée en haut, pour empêcher que la pluie ne le pénetre, ce qui tacheroit le poiſſon. Lorſque le tems eſt au beau, & que le vent ſouffle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois jours pour ſécher le poiſſon à ſon point. Quand il eſt bien ſec, on en fait des tas de la hauteur d'une maiſon & on les laiſſe expoſés aux injures du tems juſqu'à ce qu'on les débite aux négocians Danois, qui, en rece-

vant cette marchandiſe, l'entaſſent de même & la laiſſent en cet état juſqu'à la Saint Jean. Alors ils la mettent dans des tonneaux énormes, qu'ils chargent ſur des vaiſſeaux & que les gens du pays amenent à Drontheim & à Bergen, qui ſont les deux entrepôts de cette marchandiſe, d'où on la tranſporte dans toute l'Europe.

La deuxieme ſorte de ſtocfiſch que les Iſlandois préparent avec le cabéliau, porte le nom de *heng-fiſch* du mot *hengen*, qui ſignifie *ſuſpendre*. On commence d'abord à la préparer de la même maniere que le flacfiſch ſinon qu'au lieu d'ouvrir le ventre du cabéliau on le fend du côté du dos; & après en avoir ôté l'arête, on fait une fente d'environ ſept ou huit pouces de long au haut de l'eſtomac, pour pouvoir le ſuſpendre: on le couche enſuite par terre, & pendant qu'il y macere, on éleve quatre parois de petits morceaux de rocs, entaſſés légérement les uns ſur les autres & ſans aucune liaiſon, afin que le vent puiſſe y paſſer facilement de tous côtés: on couvre le tout avec des planches & des gaſons. Lorſque le poiſſon eſt ſuffiſamment macéré, on l'ôte de la terre & on l'enfile par la fente dans des perches de bois, qu'on ſuſpend les unes à côté des autres dans des cabanes conſtruites de rocailles: le poiſſon s'étant à la fin bien ſéché à l'air, on l'ôte des perches & on l'arrange de la même maniere que le flac-fiſch.

Il y a, dit M. *Anderſon*, une différence conſidérable entre le poiſſon ſéché ſur un rivage abondant en cailloux, & un poiſſon ſéché ſimplement ſur le ſable, le premier devient beaucoup plus ferme, plus blanc & plus durable, au lieu que celui, qu'au défaut de pierre, on étend ſur l'arête que l'on a ôte du dos, devient jaune & ne ſe conſerve pas ſi long-tems que l'autre. Si un poiſſon ſi gros & ſi gras, préparé ſi négligemment ſans ſel & entaſſé en plein air, ſe conſerve ſans pourriture, de façon qu'envoyé dans d'autres climats il ſe garde pendant pluſieurs années, c'eſt au froid pénétrant qui regne dans ce pays, principalement dans le tems où l'on prépare ce poiſſon, ainſi qu'à la pureté de l'air & à la ſéchereſſe étonnante des vents du

Nord, qu'il faut en attribuer la cauſe. D'ailleurs dans la ſaiſon où l'on prépare ce poiſſon dans cette île, il n'y a point de groſſes mouches, & la ſeule odeur fait fuir tous les moucherons.

Dans les Iles de Weſtmanoë on prépare le cabéliau à la façon de Norwege, pour en faire une eſpece de ſtocfiſch, qu'on appelle *rotſchær*. On fend le poiſſon du côté du dos auſſi bien que du côté du ventre, enſorte que les deux moitiés ne tiennent enſemble que par l'extrémité de la queue; enſuite on le couche par terre, puis on le fait deſſécher comme nous avons dit, à l'exception que les cabanes ne ſont pas couvertes. Cette eſpece de ſtocfiſch eſt conſommée dans le pays même; on conſerve cependant pour le commerce le rotſchær le plus tendre, qui eſt fait avec la morue appelée *dorſch*. On nomme ce rotſchær *zart-fiſch*, qui ſignifie *poiſſon tendre*: on le fait paſſer dans les pays Catholiques Romains, où il eſt très-recherché pendant le Carême.

Les Flibuſtiers Hollandois ont une autre maniere de préparer le cabéliau ſur les vaiſſeaux; ils ne font autre choſe que de lui couper la tête, & après l'avoir vidé du côté du ventre, ils le rangent dans des tonneaux avec des couches de gros ſel: ils lui donnent alors le nom de *labberdam*. Les Ecoſſois & les Irlandois l'appellent *aberdaine*, du nom du lieu où ils en ont préparé les prémiers. Le labberdam ſert de nourriture ordinaire aux Matelots.[1]

Les Hittlandois préparent auſſi avec le cabéliau ou grande morue le *klipp-fiſch* ou poiſſon de rocher, ainſi nommé des cailloux ou rochers ſur leſquels on l'expoſe pour le faire ſécher. Pour cette préparation ils pratiquent ſur le bord de la mer de grands coffres carrés de bois qui contiennent cinq cents poiſſons. Ils coupent d'abord la tête aux cabéliaux, & après les avoir vidés & leur avoir ôté la grande arête, ils les rangent par couches & les laiſſent macérer ainſi pendant ſept ou huit jours. Ils les mettent enſuite dans des preſſes de bois, qu'ils chargent avec quantité de pierres pour les bien aplatir. Après les y avoir laiſſés pendant dix jours, ils les étendent un à un bord

de la mer ſur de petits lits de cailloux bien polis & arrondis par les flots, & aſſez éloignés de l'eau, où ils les laiſſent ſécher au vent, au froid & au ſoleil; dès qu'ils ſont ſecs ils les rangent par tas dans des magaſins, ayant ſoin de les bien couvrir pour empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution lorſqu'ils embarquent leur poiſſon dans les vaiſſeaux; car plus il eſt couvert & à l'ombre, & mieux il ſe conſerve, ayant été une fois bien ſéché à ſon point. C'eſt dans le mois d'Août que ſe pêche la grande morue propre à faire du klipp-fiſch.

Ce qu'on appelle *morue verte* ou *blanche*, & *morue ſeche* ou *merluche*, ſe fait avec le même poiſſon; la différence de la dénomination vient de la façon différente de le préparer. La morue verte qu'on embarque auſſi-tôt que le poiſſon eſt *décollé* & *tranché*, & que ſans l'entonner on range par couches avec du ſel dans le vaiſſeau, n'eſt autre choſe que le cabéliau ſalé, connu ſous le nom de *labberdam*. La morue ſeche reſſemble beaucoup au klipp-fiſch, qui après avoir été préparé comme nous l'avons dit, eſt entaſſé ſur des fagots dans le vaiſſeau où on le tranſporte.

Par tout ce qui précede, on voit que la morue verte, connue à Paris ſous le nom de *morue blanche*, ne ſe pêche par les François que ſur le banc de Terre-Neuve. A l'égard de notre morue ſeche, appelée *merluche* ou *ſtocfiſch*, ce ſont les François des côtes de Normandie, c'eſt-à-dire, les Malouins & même les Baſques, qui la pêchent dans les parages voiſins de la Terre de Labrador; & après qu'elle a paſſé par une vingtaine de mains, ils la rembarquent & viennent la vendre aux côtes de France, de Portugal & d'Eſpagne, où on la rembarque de nouveau, pour ſervir de nourriture dans les voyages d'Afrique, des Indes Orientales & d'Amérique.

On donne le nom de *rund-fiſch* au cabéliau rond, préparé dans le printems, qui n'eſt point fendu, mais à qui l'on a ſeulement ouvert le ventre pour le vider, & que l'on a enſuite ſuſpendu par la queue avec une ficelle. Les meilleurs poiſſons de cette eſpece vont en

Hollande & les autres à Brême. Ainſi les Iſlandois ont leur *ſtac-fiſch* & leur *heng-fiſch*, les Norwégiens leur *rund-fiſch*, les Hittlandois leur *klipp-fiſch*, les Anglois leur *koolfiſch*, &c.

M. *Anderſon* nous apprend encore qu'il n'y a rien d'inutile dans cet excellent poiſſon. Lorſque les Norwégiens vident leur cabéliau pour en faire du ſtoé-fiſch, ils ont grand ſoin de garder les inteſtins & les œufs, & de les apporter avec leurs autres marchandiſes à Drontheim & à Bergen. Les marchands Forains, & ſur-tout les commis des comptoirs des villes Anſéatiques, en achetent une grande quantité; & après les avoir bien arrangés dans des tonneaux, ils les envoient à Nantes, ſoit directement, ſoit par la voie de Hambourg. Les Nantois s'en ſervent avec avantage dans leur pêche des ſardines. Ils épluchent ces inteſtins par petits morceaux, qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets; cet appât attire les ſardines de tous côtés, & en rend la pêche abondante & facile.

La morue fraîche ou nouvelle de Terre-Neuve, eſt un excellent manger: les mâles valent beaucoup mieux que les femelles. On choiſit ce poiſſon, blanc, tendre, nouveau & de bon goût. Quant à la morue ſeche, dite *merluche*, c'eſt un aliment qui ne convient pas à toutes ſortes d'eſtomacs, parce qu'elle a contracté une dureté oſſeuſe, & qu'elle ne ſe cuit qu'après avoir été battue & macérée long-tems dans l'eau; en ſorte qu'elle eſt toujours un peu coriace & difficile à digérer.

MOSAIQUE. Avant que l'induſtrie humaine eut inventé l'art de peindre ſur les pierres & les métaux, on imagina de profiter des couleurs de la nature, de les unir, d'aſſembler différentes nuances, d'en former des compartimens, des deſſeins & des tableaux variés. Pour cet effet on choiſiſſoit des marbres de diverſes teintes, on les coupoit par morceaux, on les fixoit ſur du ſtuc, on aſſortiſſoit les tons de couleurs, on en faiſoit des portraits, des figures, des payſages qui le diſputoient au pinceau des artiſtes célebres. On voit en Italie des chef-d'œuvres de ce genre. Les ouvrages de moſaïque (*muſivum opus*) étoient de différentes pro-

portions, ſuivant l'uſage auquel on les deſtinoit. Les grandes pieces etoient employées à paver les Temples & les Palais, & n'offroient que de grands deſſeins Arabeſques. Les moyennes s'employoient pour les tableaux, & exigeoient plus de compoſition. Le travail des petites demandoit une patience & une adreſſe ſinguliere. Il falloit mettre en pieces des blocs de marbre & rapporter des millions de morceaux, pour former un tableau en miniature. Ces chef-d'œuvres de moſaïque ſont fort chers. On aſſure que certains tableaux de Saint-Pierre de Rome ont couté plus de cent mille livres de notre monnoie. On voit dans la galerie du Roi à Chantilly deux ſuperbes bureaux garnis de tableaux plaqués, les plus groteſques, & ornés de colonnes : on y diſtingue les pierres d'agate, de jaſpe fleuri, de ſardoine, de lapis, &c.

MOSCATELLINE ou HERBE MUSQUÉE, *moſchatellina foliis fumariæ bulboſæ aut Ranunculus nemoroſus moſchatellina dictus.* Petite plante baccifere qui croit dans les prés, aux bords des ruiſſeaux, dans les haies, ombrageuſes, parmi les brouſſailles & ſous les arbres, dans un terrain léger & ſablonneux : elle eſt ſeule de ſon genre. Sa racine eſt longue, blanche, entourée d'un nombre de petites écailles, qui ont la figure de la dent d'un chien, creuſes en dedans, ſucculentes, ſans odeur, mais d'un goût douceâtre ; jetant en ſa partie ſupérieure beaucoup de fibres longues, blanches, rampantes, par leſquelles elle tire ſa nourriture. Elle pouſſe de ſa racine deux ou trois longues queues, qui ſoutiennent des feuilles verdâtres, découpées comme celles de la fumeterre bulbeuſe. Il ſort d'entr'elles un pédicule, qui porte à ſa cime cinq petites fleurs herbeuſes, qui toutes ramaſſées repréſentent un cube. Ces fleurs & les feuilles ont dans les tems humides une odeur de muſc. A la fleur ſuccede une baie molle, pleine de ſuc, où l'on trouve ordinairement quatre ſemences, aſſez reſſemblantes à celles du lin. Ce fruit a, dit-on, l'odeur & le goût de la fraiſe dans ſa maturité.

Cette plante, qui fleurit en Avril, paſſe très-promptement. Quoique peu uſitée en Médecine, on attribue

à ſa racine une vertu déterſive, vulnéraire & réſolutive ; on l'emploie plus communément à l'extérieur.

MOSCOUADE. *Voyez à l'article* CANNE A SUCRE.

MOSE ou MOOS. C'eſt un quadrupede qui ſe trouve fréquemment dans la Nouvelle Angleterre, & dans les autres parties Septentrionales de l'Amérique : il eſt de la grandeur d'un taureau ; il a la tête d'un daim, avec des cornes larges & très-grandes, qui muent tous les ans. Son cou, qui reſſemble à celui du cerf, eſt garni de crin fort court, qui deſcend un peu le long du dos. Cet animal a les jambes longues, de grands pieds faits comme ceux des vaches, & la queue un peu plus longue que celle des daims.

La chair du moſe eſt d'un aſſez bon goût, les Sauvages font ſécher ſa peau à l'air. Elle eſt auſſi épaiſſe que celle du bœuf, & n'eſt pas moins utile à bien des choſes.

Les moſes ſe trouvent en quantité dans une Ile près de la Terre-Ferme. Pour les prendre, les Sauvages allument pluſieurs feux, après quoi ils environnent les bois & les chaſſent vers la mer : dès que ces animaux s'y ſont jetés, ils les pourſuivent avec leurs canots & les tuent. Leur courſe eſt moins vîte que celle du cerf : on croit que le moſe eſt du genre de l'alcé ; il met bas trois petits à la fois.

MOSKSTEIN. *Voyez* MALESTROM.

MOSQUILLES, ou MOSQUITES, ou MOUSQUITES. Nom qu'on donne à une eſpece de couſins, qui ſont un fléau à la Chine, aux Indes Orientales, & à la Côte d'Or, ſur-tout pendant la nuit, près des bois & dans les lieux marécageux. Ces inſectes paroiſſent peu différer des *maringouins*, voyez ce mot. Leur piqûre cauſe dans la chair une enflure fort douloureuſe. Les Negres de la Côte des Eſclaves en Afrique & ceux de Sierra-Léona, ſont auſſi très-incommodés de ces moſquites. Le remede contre cette piqûre, eſt de frotter l'endroit bleſſé avec du jus de limon ou du vinaigre ; la douleur augmente pour un moment, mais elle s'appaiſe preſque auſſi-tôt. Les Gens riches qui veulent écarter ces fâcheux animaux pendant le jour, lorſqu'ils font la méridienne, ont un Negre à côté

d'eux, armé d'un grand éventail de peau, qui ſert en même tems à rafraîchir l'air. Mais on a une autre reſſource pour la nuit, ce ſont des rideaux ou un pavillon de mouſſeline très-claire, même de la gaze, dont le lit eſt environné (c'eſt ce qu'on nomme un *moſquiller* ou un *mouſtiquaire*): on ferme par ce moyen toute entrée aux moſquilles, ſans intercepter la fraîcheur de l'air. On s'en ſert auſſi pour les *mouſtiques*; voyez ces mots. On n'a pas encore bien décrit la différence entre les moſquites & les mouſtiques.

MOTELLE. Petit poiſſon de riviere & particuliérement de lac, il eſt très-commun en Suiſſe & en Bourgogne. Son corps eſt comme tortueux. Ce poiſſon a la peau viſqueuſe, ſans écailles, la tête grande, large & un peu aplatie. Sa chair quoique viſqueuſe & graſſe eſt d'un aſſez bon goût.

MOTEUX ou VITREC. *Voyez* CUL-BLANC.

MOTMOT. Oiſeau du Bréſil du genre des *faiſans*. Voyez ce mot & KATRACAS.

MOUAX. *Voyez à l'article* MARMOTTE.

MOUCHE, *muſca*. Ce nom a ordinairement un ſens très-vague & ſe donne à des inſectes de claſſes différentes. C'eſt dans ſon acception la plus générale qu'on en va parler ici. Nous indiquerons les caracteres du genre auquel les méthodiſtes modernes l'ont borné. Le nom de *mouche* proprement dit, ſe donne à une claſſe d'inſectes des plus communs & des plus connus; mais cette claſſe contient une très-grande diverſité d'eſpeces. Selon notre plan ordinaire, nous parlerons d'abord des choſes communes aux diverſes eſpeces de mouches, telles que leur ſtructure ou leur organiſation, leur transformation, leur maniere de multiplier & de ſe reproduire, les lieux où elles habitent, les diviſions qu'on en peut faire pour les diſtinguer dans ce chaos immenſe de différentes eſpeces. Nous nous attacherons enſuite particuliérement à parler de celles qui peuvent flatter notre curioſité, par l'induſtrie qu'elles nous font voir.

Le caractere général & le plus frappant, qui fait aiſément diſtinguer les mouches d'avec quantité d'autres inſectes ailés, c'eſt d'avoir des ailes tranſparentes, qui

ſemblent être de gaze, ou plutôt une étoffe glacée, deſſinée en ramage, & bordée d'une frange, & ſur leſquelles il n'y a point de ces pouſſieres que les ailes des papillons laiſſent ſur les doigts qui les ont touchés, & qui ſont vraiment des eſpeces d'écailles. Les ailes des mouches ne ſont cachées ſous aucune enveloppe; c'eſt ce qui les caractériſe encore, & les diſtingue des ſcarabées & des ſauterelles : les ailes des mouches ſont, à proprement parler, nevropteres.

Structure ou organiſation des mouches.

Les mouches ont une tête, un corſelet & un corps; c'eſt au corſelet que les ailes ſont attachées. Le corps eſt la partie où ſont contenus les inteſtins, l'eſtomac, les parties de la génération & le plus grand nombre des trachées. La tête des mouches tient ordinairement au corſelet par un cou aſſez court, & ſur lequel la tête peut tourner comme ſur un pivot. Il y a des mouches qui ont comme deux corſelets ſéparés l'un de l'autre. Parmi ces inſectes, les uns ont ſimplement une trompe; les autres ont une trompe & des dents ou des ſerres. Les yeux des mouches ſont à réſeau, leur ſtructure eſt des plus admirables, & chaque mouche eſt pourvue d'une multitude d'yeux : *voyez le développement de cette organiſation au mot* YEUX A RÉSEAUX, *inſéré dans l'article* INSECTE.

D'après les obſervations qu'on y verra, il eſt certain qu'on ne peut point admettre le ſentiment d'un Profeſſeur de mathématique, inſéré dans les Ephémérides des ſavans de Rome, qui penſe que ce qu'on nomme yeux à réſeaux, ne ſont que l'organe de l'ouie; parce que ces parties ſont renflées, tendues comme un tambour, & propres à recevoir les vibrations de l'air extérieur : il fonde ſon ſentiment ſur ce qu'on découvre ſur la tête des mouches d'autres yeux dont il eſt auſſi parlé à l'article YEUX A RÉSEAUX.

Le long du corps de l'inſecte ſont des ouvertures que l'on nomme *ſtigmates*, & qui ſont autant de trachées, à l'aide deſquelles ſe fait la reſpiration de l'inſecte. *Voyez auſſi au mot* INSECTE, *à l'art.* STIGMATES.

Dans la mouche, dans le moucheron, dans l'inſecte le plus imperceptible, ſe trouve l'organiſation animale, d'autant plus frappante & d'autant plus merveilleuſe, que l'inſecte eſt plus petit. On reconnoît dans la mouche le cœur, qui eſt pâle, de figure conique, & couché ſous le diaphragme de l'abdomen : il n'a qu'un ſeul ventricule, & eſt environné d'un péricarde. L'eſtomac eſt grand & membraneux, & ſouvent il ſe rompt avec bruit comme une veſſie, lorſqu'on preſſe le ventre avec les doigts. On obſerve dans la mouche commune la trompe qui eſt muſculeuſe & aſſez ſemblable à celle de l'éléphant ; elle eſt velue à l'extrémité & fendue comme la bouche : du milieu de cette trompe s'avancent deux petits corps cylindriques & velus. La trompe ſert aux mouches pour ſucer les viandes & les fruits dont elles font leur nourriture. Les mouches mâles ont une verge oblongue & noueuſe.

Maniere dont les Mouches ſe multiplient & ſe transforment.

Dans ce genre d'inſectes l'accouplement ſe fait d'une maniere ſinguliere ; la partie du mâle eſt ouverte, & c'eſt elle qui recoit celle de la femelle, qui entre dans le corps du mâle pour être fécondée. Le plus grand nombre de mouches ſont ovipares, mais cependant il y en a auſſi quelques-unes qui ſont vivipares ; telles ſont ces eſpeces de mouches aſſez grandes, qu'on trouve ordinairement ſur le lierre. Lorſque les mouches ovipares s'accouplent, leur corps eſt déjà rempli d'œufs, dont la plupart ont toute leur groſſeur ; leur ventre eſt très-gros ; mais lorſque les mouches vivipares s'accouplent, les embryons ne ſont encore aucunement ſenſibles dans leurs corps.

Les mouches vont dépoſer leurs œufs dans les lieux où les vers qui en ſortiront peuvent trouver leur nourriture ; & cela parce que nul inſecte ne couve ſes œufs, excepté les eſpeces de cochenilles. La demeure de ces vers varie ſuivant les différentes eſpeces de mouches auxquelles ils appartiennent. De ces vers les uns vivent ſur les arbres & ſur les plantes, & ſe nourriſſent des

pucerons qu'on y rencontre ſouvent par bandes très-nombreuſes : tels ſont les vers des *mouches aphidivores*. Voyez ce mot. Certaines mouches dépoſent leurs œufs dans les chairs d'animaux morts, ou dans d'autres matieres pourries; telles ſont les *mouches bleues de la viande*; d'autres vont les dépoſer dans la fiente & dans les excrémens des hommes & des animaux; telles ſont quelques *mouches abeilliformes*, *&c.* Ces œufs varient pour la couleur & pour la forme. Des œufs bien ſinguliers ſont ceux de *la mouche merdivore*, dont le ver vit dans la fiente; ces œufs, qui ſont blancs & oblongs ont à un de leurs bouts deux eſpeces d'ailerons qui s'écartent l'un de l'autre comme deux cornes. Une pareille conformation étoit néceſſaire, à cauſe de l'endroit où cet inſecte dépoſe ſes œufs. Il les place & les pique dans les excrémens des cochons, des vaches & autres ſemblables : ces ailerons empêchent que l'œuf ainſi piqué ne puiſſe enfoncer trop avant; une partie de l'œuf, depuis l'origine des cornes, reſte dehors, & le petit naiſſant ne riſque pas de périr enſeveli ſous la matiere qui doit faire ſon aliment. Voyez ci-après l'article *mouche merdivore* ou *ſtercoraire*. Tous les œufs des mouches ne ſont pas auſſi ſinguliers; néanmoins en les regardant à la loupe on en voit beaucoup qui ſont diverſement cannelés & travaillés, tandis que d'autres ſont liſſes, ſimples & unis.

Il y a des mouches qui vont dépoſer leurs œufs dans les eaux ſales, bourbeuſes & puantes, dans les cloaques & les latrines : ils vivent auſſi dans la bouillie des chiffons dont on fait le papier. Quelque dégoûtans que paroiſſent les vers qui en ſortent, leur organiſation mérite l'examen & l'attention d'un Naturaliſte. Ces vers ont au-deſſous du corps ſept paires de mamelons courts & membraneux qui reſſemblent à des jambes, & qui en font réellement l'office. Ce que ces vers préſentent ſur-tout de plus ſingulier; c'eſt qu'au lieu de ſtigmates ils ont à l'extrémité du corps une longue queue qui s'éleve à la ſurface de l'eau pour pomper l'air : cette queue a fait nommer ces inſectes, par M. *de Réaumur ver à queue de rat*. Le tuyau qui compoſe cette queue n'eſt pas ſimple, il eſt compoſé de deux fourreaux dont

l'un entre dans l'autre comme ceux des lunettes d'approche ; tous deux ſont capables d'alongement, & le dernier ſe termine au bout par un mamelon qui donne entrée à l'air : c'eſt par là que cet inſecte reſpire, & c'eſt par cette raiſon qu'il étend ſa queue juſqu'à la ſurface de l'eau, pour recevoir l'air par ce ſtigmate alongé ; auſſi ces vers ne vivent-ils point dans les eaux profondes, où leur queue ne pourroit parvenir à la ſurface du liquide. Il faut cependant convenir que la queue qui n'a en apparence que ſept ou huit lignes de longueur, peut ſe prolonger de quatre à cinq pouces, ſuivant que la ſurface de l'eau eſt plus élevée. Tel eſt le véhicule mécanique de l'air dans les inteſtins de ce ver ſordide. Pour ſubir ſa métamorphoſe, il ſort de l'eau, ſe cache en terre : ſa longue queue ſe raccourcit, ſa peau ſe durcit, forme ſa coque ſur laquelle on remarque quatre petites cornes qui répondent aux quatre ſtigmates du corſelet de la mouche future. C'eſt par ces organes que la nymphe reſpire. Au bout de huit ou dix jours la mouche fait ſauter la partie ſupérieure de ſa coque, dont la calotte ſe diviſe en deux pieces ; elle prend ſon eſſor, s'accouple & va dépoſer ſes œufs près des matieres liquides & ſales qui doivent ſervir de nourriture à ſa poſtérité. Ces mouches ont la forme de guêpes. *Voyez à l'art.* MOUCHES ABEILLIFORMES.

Tous les vers qui éclоſent des œufs des mouches, avant de parvenir eux-mêmes à l'état de mouche, ſubiſſent une transformation : ils paſſent par l'état de nymphe, & cette nymphe eſt renfermée par la peau même de l'inſecte : *voyez au mot* INSECTE, *à l'article* NYMPHE, ce qui arrive dans ces curieuſes transformations.

Les mouches vivipares ne font pas autant de petits que les mouches ovipares font d'œufs ; les œufs tiennent peu de place, au lieu que les petits étant plus gros, ne peuvent guere être plus de deux enſemble dans le ventre d'une mouche : auſſi ces mouches ne font que deux petits à la fois, tandis que les ovipares font des centaines d'œufs.

Diviſion des mouches.

L'Auteur qui a donné, il y a quelques années, l'*Hiſtoire abrégée des inſectes des environs de Paris*, ouvrage fort exact, & auquel nous renvoyons pour être inſtruit plus au long des détails qui concernent les différentes eſpeces de mouches, ainſi que les divers autres inſectes dont il a parlé; cet auteur, dis-je, diſtribue, les mouches en cinq familles différentes.

La premiere famille contient les mouches dont les ailes ont des couleurs différentes qui les panachent & les bigarrent.

La ſeconde renferme des mouches qui ont un caractere ſingulier. Toutes ont ſur le devant de la tête une pellicule ordinairement de couleur claire tirant ſur le blanc ou ſur le jaune, qui paroît comme renflée, & qui forme à l'inſecte une eſpece de maſque; ce qui a fait donner à ces mouches le nom de *mouches maſquées*. Ces inſectes ont le corſelet alongé; les palettes des antennes plus longues que dans les autres eſpeces, & quelquefois les ailes arrondies par le bout. Toutes ces particularités leur donnent un port aiſé à reconnoître; les vers qui donnent naiſſance à ces mouches maſquées viennent dans l'eau & y font leurs métamorphoſes.

La troiſieme famille contient les mouches dont le corps lui-même eſt panaché de pluſieurs couleurs. Parmi ces eſpeces il y en a de très-jolies. C'eſt à cette famille que ſe réuniſſent les mouches dont les vers ſe nourriſſent de pucerons.

La quatrieme nous préſente la plus brillante eſpece de mouches, qui ſont les *mouches dorées*. Ces eſpeces ne ſont pas ſi nombreuſes, mais plus éclatantes par la couleur, ſoit dorée, ſoit cuivreuſe qui brille tantôt ſur leur ventre, tantôt ſur leur corſelet, & ſouvent ſur tous les deux.

Enfin la derniere famille comprend les mouches ordinaires, celles qui ſont les plus communes, qui n'ont rien de remarquable.

Il convient d'avertir que la diviſion qu'on vient de rapporter d'après M. *Geoffroy*, n'embraſſe pas tous

les inſectes compris dans l'étendue de la ſignification vague du mot *mouche*. Elle n'a pour objet, dit M. *Deleuze*, qu'un genre de la claſſe des *dipteres*. Voyez ce mot auquel cet Auteur a borné, après M. *Linnæus*, la dénomination de *mouche*, & dont le caractere conſiſte en ce que les antennes ſont très-courtes, en forme de palettes ovales, & la bouche ſans dents avec une trompe charnue. Ce genre ainſi limité eſt encore le plus nombreux.

L'Illuſtre *Réaumur* diviſe les *mouches* (prenant ce mot dans ſon ſens étendu) en deux claſſes générales: l'une compoſée de mouches à deux ailes, & l'autre de mouches à quatre ailes. Ces deux claſſes générales en comprennent quatre autres qui leur ſont ſubordonnées. La premiere de ces quatre claſſes ſubordonnées comprend les mouches qui ont une trompe & qui n'ont point de dents ou de ſerres. La ſeconde eſt compoſée de mouches qui ont une bouche ſans dents ſenſibles. La troiſieme renferme les mouches qui ont une bouche munie de dents; & la quatrieme claſſe comprend les mouches qui ont une trompe & des dents.

La ſeule partie poſtérieure aide encore à diſtinguer bien des genres de mouches les unes des autres. Les mouches qui ſont armées de ces aiguillons dont on redoute les piqûres, n'ont que trop de quoi ſe faire connoître; d'autres portent au derriere des eſpeces de tarieres logées dans un étui; ce ſont les femelles qui portent cette longue queue, comme pluſieurs femelles *ichneumons*: voyez le mot ICHNEUMONS (MOUCHES.) Ainſi il y a des mouches à aiguillon & des mouches à tariere. Il y a beaucoup d'eſpeces de mouches à ſcie, qui méritent ce nom, à cauſe d'un inſtrument ſingulier dont elles ſont pourvues, & qu'elles ne montrent guere que quand on les y force en leur preſſant le corps. D'autres mouches portent au derriere de longs filets, qui par leur forme & par leur ſtructure ont quelque reſſemblance avec les antennes. Parmi les mouches à quatre ailes, les *éphémeres* ont de ces filets, *voyez le mot* EPHEMERE: parmi les mouches à deux ailes, les mâles des gallinſectes ont pareillement de ces filets. *Voyez* GALLINSECTES.

C'eſt

C'eſt par ces deux claſſes générales de mouches, que M. *de Réaumur* a établies; par les claſſes du ſecond ordre; par les variétés dans le port des ailes, dans le tiſſu de ces mêmes ailes; par les variétés des antennes & de la trompe; par les manieres différentes de les porter; par la variété de leurs têtes, de leurs corps, de leurs corſelets, de leurs jambes, de leurs parties poſtérieures: c'eſt enfin par les différences de grandeur & de couleur, ainſi que par l'aiguillon & par leur induſtrie, que cet habile Obſervateur a tiré du chaos & de la confuſion tout ce qui concerne les mouches. On peut, par la lecture de ſon *Mémoire III, Tome IV*, connoitre ſur le champ à quelle claſſe appartiennent les mouches qu'on trouve dans la campagne, & par quel caractere leur genre eſt diſtingué des autres genres de la même claſſe. Tout y prouve que la claſſe de ces inſectes eſt des plus nombreuſes: on y admire la variété dans les formes, dans la ſtructure, dans l'organiſation, dans la métamorphoſe, dans la maniere de vivre & de ſe multiplier. On y voit que chaque eſpece eſt munie des inſtrumens qui lui ſont néceſſaires. Avec quelle ſagacité n'expoſe-t-il pas la fineſſe & la proportion des parties qui compoſent le corps de la mouche! Quelle préciſion, quel mécaniſme dans le jeu, dans le mouvement...! Parmi cette multitude immenſe d'inſectes, il y en a quelques-uns dont l'hiſtoire nous préſente des faits très-intéreſſans.

Mouches les plus remarquables.

MOUCHES ABEILLI-FORMES ou *en forme d'abeilles.* Ce ſont des mouches à deux ailes, qui ont avec les abeilles une ſi grande reſſemblance apparente par les couleurs, la grandeur, la figure & les proportions, qu'on les prend pour des abeilles, & qu'en conſéquence on n'oſe les prendre à la main, croyant avoir à redouter un aiguillon: ces mouches n'en ſont cependant point pourvues. Lorſqu'on les voit ſur les fleurs, dont elles ſont fort avides, elles s'y comportent à-peu-près comme les abeilles; elles ne ſongent point vraiſemblablement à y faire une récolte de cire, mais elles

ont une trompe avec laquelle elles ſavent en tirer le miel. Ces mouches n'ont donc que le port extérieur des abeilles.

Il y a pluſieurs eſpeces de ces mouches qui different entr'elles pour la grandeur, & par différentes nuances de couleur brune. Ces mouches proviennent de vers qu'on appelle *vers de pourceaux*, parce qu'on les trouve dans la matiere dont ces animaux ſe repaiſſent.

Il y a d'autres eſpeces de mouches qui ont la forme de guêpes; mais ce ne ſont auſſi que des mouches à deux ailes, elles n'ont point d'aiguillon, elles viennent de l'eſpece de ver nommé *ver à queue de rat*. Voyez ci-deſſus pag. 477.

On connoît encore d'autres mouches à deux ailes, qui ont tout-à-fait la forme des frelons; elles ſont de la même groſſeur, & ont le même bourdonnement d'ailes, mais elles en different, parce qu'elles n'ont point d'aiguillon, & par pluſieurs autres caracteres. Celles de ces mouches qui reſſemblent aux abeilles bourdons, viennent des vers qui rongent les oignons des tulipes & des narciſſes.

Les MOUCHES APHIDIVORES, *muſcæ aphidivoræ*. On appelle ainſi de grandes mouches communes qui dépoſent leurs œufs ſur des tiges ou des feuilles habitées par des pucerons. Les vers qui en ſortent ſont avides de proie dès leur naiſſance. Armés d'un dard écailleux en forme de fleur de lis, ils ſe jettent ſur un puceron, le ſucent, en attaquent un autre, & chaſſent ainſi ſans peine. Un ſeul en peut prendre une centaine à ſon aiſe ſans changer de place. La petite colonie pacifique dépourvue d'armes offenſives & défenſives, attend paiſiblement les coups mortels du chaſſeur vorace qui, à défaut d'yeux, ſemble ſe ſervir de ſon dard pour tâter & ſaiſir les pucerons. Lorſque le ver eſt prêt à ſubir ſa métamorphoſe, il dégorge de ſon eſtomac une liqueur viſqueuſe, au moyen de laquelle il ſe fixe ſur la feuille ou ſur la tige. Sa peau ſe durcit & forme une eſpece de coque groſſe par un bout, pointue par l'autre, en ſorte qu'elle imite la figure d'une larme, d'abord tranſparente, mais opaque quand la mouche aphidivore eſt ſur le point de

prendre ſon eſſor dans les airs. Le corps de cette mouche eſt panaché de pluſieurs couleurs aſſez agréables à la vue.

MOUCHE ARAIGNÉE DES CHEVAUX ou HIPPOBOSQUE, *hippoboſca pedibus ſex-dactylis, alis divaricatis.* Elle a été nommée ainſi par M. *de Réaumur*, parce que lorſqu'elle a les ailes arrachées, ſon corps aplati, ſa longueur, le port de ſes jambes lui donnent une ſorte de reſſemblance avec certaines araignées qui ont le corps plat, & qui s'élevent peu ſur leurs jambes. Ces mouches ſont à deux ailes; elles ſont plus petites que celles qu'on appelle *taon.* Dans l'été & l'automne, ces mouches s'attroupent, voltigent & s'attachent ſur les chevaux; elles forment de grandes plaques ſur le cou, les épaules, & ſur d'autres endroits de ce quadrupede où la peau eſt la plus fine; elles paſſent même quelquefois ſous la queue du cheval, & c'eſt alors qu'elles l'incommodent davantage. Si on ſe contente de les chaſſer, après un vol très-court elles reviennent ſur le cheval qu'elles ſuivent obſtinément, & le fatiguent beaucoup; elles s'attachent de même ſur les bêtes à cornes & ſur les chiens, ce qui les a fait nommer auſſi *mouches de chien.* (M. *Geoffroi* dit que la mouche à chien, *hippoboſca pedibus tetra-dactylis, alis cruciatis,* eſt moins large & ſa tête moins alongée; mais ſon corſelet moins court). Dans le tems où ces mouches ne volent pas, elles portent leurs ailes croiſées ſur le corps. Ordinairement le ventre de ces mouches eſt peu rempli de matieres ſucculentes, ce qui fait que ceux qui les trouvent ſur les chevaux ont de la peine à les écraſer.

M. *de Réaumur* n'a point obſervé ſur la tête de ces mouches de petits yeux, il n'y a vu que des yeux à réſeau. Leur tête eſt armée d'une trompe auſſi fine qu'un cheveu, c'eſt une lancette capable de s'alonger & de ſe raccourcir, & aſſez forte malgré ſa fineſſe, pour piquer la peau des chevaux & en ſucer le ſang: cette trompe eſt renfermée dans un étui, qui lui donne encore plus de force.

Les femelles de ces mouches pondent un œuf de la groſſeur d'un pois ordinaire; il eſt blanc & ſeulement

un peu noir à ſon bout; il ne ſort point de cet œuf un ver & enſuite une nymphe; cette mouche ſort de ſon œuf toute formée, comme le poulet ſort du ſien, avec cette différence que le poulet eſt bien éloigné de la grandeur de la poule, & que les mouches araignées naiſſent abſolument auſſi grandes que les mouches qui leur ont donné le jour. En quelque tems que M. *de Réaumur* ait ouvert des œufs de mouches araignées, il a trouvé ces mouches ſous la forme de nymphe & jamais ſous celle de ver.

Les *mouches araignées des nids d'hirondelles* naiſſent de la même maniere que les mouches araignées des chevaux; mais on trouve leurs œufs, qui ſont d'un noir luiſant comme le jais, dans les nids d'hirondelles. Ces mouches des nids d'hirondelles s'attachent aux petits de ces oiſeaux, & ne different des précédentes, que parce qu'elles ont des ailes plus étroites; leur corps eſt plus large que celui de la mouche à chien.

MOUCHES ASILES OU PARASITES. On donne ce nom aux mouches qui ſe logent ſous le poil ou la laine des troupeaux, ou ſur différentes plantes: *voyez leur deſcription à la ſuite du mot* TAON: *voyez auſſi* VER DE LA MOUCHE ASILE.

MOUCHE ARMÉE. La larve de ce genre d'inſectes eſt des plus curieuſes. Elle vit dans l'eau. Sa peau eſt dure & flexible; mais le défaut de ſoupleſſe des anneaux rend ſa démarche tortue. Les crochets durs & écailleux de ſa bouche lui ſervent d'armes offenſives pour ſaiſir les inſectes dont elle fait ſa nourriture: une eſpece de ſtigmate entouré d'une frange de poils termine l'extrémité de ſon corps. L'inſecte applique cette ouverture & la frange bien étalée à la ſurface de l'eau pour reſpirer l'air, & reſte ſouvent long-tems dans cette ſituation la tête en bas. Veut-il plonger dans l'eau, il replie les barbes de la frange & en forme une eſpece de boule ſous laquelle l'ouverture du ſtigmate ſe trouve cachée, de maniere que l'eau ne peut y pénétrer. La nymphe de la mouche armée ne differe de ſa larve que par le mouvement. C'eſt la même peau qui s'étant durcie, ſert de coque à l'inſecte. Dans cet état il reſte immobile juſqu'à ce que les ailes s'étant déve-

loppées, la mouche armée ſorte triomphante en faiſant ſauter les deux premiers anneaux qui ſe ſéparent comme une calotte. C'eſt ainſi qu'elle paſſe de l'humide élément dans les vaſtes régions de l'air. On lui a donné le nom de *mouche armée* à cauſe des pointes aiguës qui terminent ſon corſelet, au nombre de deux, & quelquefois de ſix. C'eſt le même inſecte connu ſous le nom de *mouche à corſelet armé.*

MOUCHE D'AUTOMNE. *Voyez* STOMOX.

MOUCHE BLEUE DE LA VIANDE. Cette eſpece de mouche commune n'eſt que trop connue par le dégât qu'elle cauſe dans les boucheries. Elle choiſit la viande pour y dépoſer ſes œufs, d'où naiſſent de petits vers blancs. C'eſt avec leur bouche armée de crochets écailleux qu'ils piochent & déchiquetent la viande pour la ſucer enſuite. Souvent pour la rendre plus tendre & plus facile à digérer, ils l'arroſent d'une liqueur viſqueuſe qu'ils dégorgent, ce qui en accélere la putréfaction.

MOUCHE BALISTE. Mouche à quatre ailes, longue de dix-ſept lignes & large de deux. Sa tête eſt brune, le dos d'un vert d'olive & le ventre d'un rouge de grenade, mais partagé dans ſa longueur d'une ligne jaune. M. l'Abbé *Préaux* qui a obſervé cette mouche près de Liſieux, dit que cet inſecte lorſqu'on s'en ſaiſit lance à diverſes repriſes & comme par un reſſort ſur ſon ennemi une quantité de petits boulets qui ſont ſes œufs, pour combattre & pour ſe défendre. *Encyclop.*

MOUCHE BOMBARDIERE. *Voyez* BOMBARDIER.

MOUCHE A CHIEN. Eſpece d'hippoboſque. *Voyez ci-deſſus à l'article* MOUCHE ARAIGNÉE.

MOUCHE COMMUNE. Dans l'été, la mouche incommode les hommes & les animaux; c'eſt un petit animal laſcif, importun, très-nuiſible, qui ſe nourrit aſſez volontiers de toutes ſortes de choſes. Les *mouches communes* vivent fort peu, les grandes un peu plus longtems; elles mordent plus vivement quand on eſt menacé d'une tempête ou d'un orage, que dans tout autre tems. Ces inſectes ſe plaiſent dans les lieux humides & chauds: leur multiplication y eſt plus nombreuſe: on en voit en quantité dans la Pouille: en Egypte

le nombre en eſt ſi grand, que l'air retentit quelquefois du bruit qu'elles font en volant. Autrefois l'Eſpagne en étoit ſi remplie, qu'il y avoit des hommes prépoſés (le grand veneur de mouches) pour leur faire la chaſſe. Elles fuient les mines à cauſe des exhalaiſons qui en ſortent. Les vapeurs ſulfureuſes, arſenicales & mercurielles les font périr. Pour garantir les fruits de l'attaque des mouches, on peut ſuſpendre aux arbres, des bouteilles remplies d'eau miellée : cette liqueur les attire, & elles ſe noient dans ces bouteilles. On les détruit auſſi en les prenant entre des plaques de bois recouvertes de miel.

MOUCHE CORNUE. *Voyez* MOUCHE TAUREAU.

MOUCHE A CORSELET ARMÉ. M. *de Réaumur* donne ce nom à la mouche aſile dont il eſt parlé à la ſuite du mot TAON : *voyez ce mot. Swammerdam* eſt le premier qui en ait parlé. *Gœdard* n'avoit connu que ſa larve, qu'il a nommée *chamæleon*. *Aldrovande* l'avoit appelée *inteſtinum terræ*, & M. Linnæus *oeſtre aquatique*. La mouche à corſelet armé eſt la même que celle déſignée ſeulement ſous le nom de *mouche armée*. Voyez ce mot ci-deſſus.

MOUCHE DÉVORANTE. Elle a reçu ce nom parce qu'elle prend plaiſir à dévorer les araignées, tandis que les autres mouches en deviennent la proie ; cette petite mouche aſſez hardie pour venger toute ſa nation, provient d'un ver qui a la forme d'une chenille, & qui ſe nourrit de feuilles d'orme. Lorſqu'elle marche, elle paroît du double plus grande qu'elle n'eſt : elle reſte l'automne & le printems en chryſalide; dès qu'elle eſt parvenue à l'état de mouche, elle commence à butiner : quand elle s'élance ſur une araignée, elle lui donne un coup dont elle eſt étourdie ; l'araignée qui ſe ſent frappée tombe à terre, la mouche ne la quitte point, elle la traîne, lui rompt les pieds, court enſuite autour d'elle, l'enleve, & en fait ſa pâture.

MOUCHE ÉPHÉMERE. On lit dans la *Collection Académique*, que l'on vit en l'année 1689 au mois d'Août aux environs de Leipzig, certaines mouches en forme de couſins. Ces mouches étoient preſque longues d'un demi pouce, & elles avoient à la queue comme deux

longues appendices en forme de poils : elles étoient toutes blanches, ainſi que leurs ailes. Ces mouches, dont la multitude étoit incroyable, ſe répandirent dans tous les pays d'alentour juſqu'à l'Elbe. L'Obſervateur dit que ces mouches préſagent la peſte; lorſqu'il fait chaud & que les vents du midi ſoufflent, elles ſortent des eaux, & bientôt l'air en eſt rempli. Elles voltigent avec une agilité ſurprenante, & après qu'elles ont vécu deux ou trois jours, elles meurent & tombent dans les eaux. Ces mouches viennent d'œufs dépoſés dans l'eau, d'où ſortent des vers qui ſe changent enſuite en mouches. Il y a lieu de penſer que les eſpeces de mouches dont il eſt parlé dans cette obſervation, ſont des éphémeres : *voyez le mot* EPHÉMERE.

La MOUCHE D'ESPAGNE n'eſt autre choſe que la mouche cantharide, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on a cru que les plus groſſes mouches cantharides ſe trouvoient en Eſpagne.

MOUCHE A FEU. Voyez à la ſuite de l'article *Mouche luiſante.*

MOUCHE DU FOURMI-LION. *Voyez l'article* DEMOISELLE.

MOUCHES GALLINSECTES & PRO-GALLINSECTES. *Voyez au mot* GALLINSECTES.

MOUCHE DU FROMAGE. Voyez à l'article *Vers du fromage.*

MOUCHE DE LA GORGE DU CERF. Le cerf n'eſt pas ſeulement tourmenté par les vers des tumeurs dont on verra l'hiſtoire plus bas à l'article *Mouche des tumeurs des bêtes à cornes ;* il l'eſt encore par des vers d'une autre eſpece qui naiſſent dans ſon goſier, & qui ſont fauſſement accuſés d'occaſionner la chute des bois du cerf.

La mouche qui donne naiſſance à ces vers, & qu'on nomme *mouche de la gorge du cerf*, ſait qu'auprès de la racine de la langue des cerfs il y a deux bourſes qui lui ſont affectées pour y dépoſer ſes œufs ; elle connoît auſſi la route qu'il faut tenir pour y arriver. Elle prend droit ſon chemin par le nez du cerf, au haut duquel elle trouve deux voies, dont l'une conduit au ſinus frontal, & l'autre aux bourſes dont nous ve-

nons de parler. Elle ne ſe méprend point, c'eſt par celle-ci qu'elle deſcend pour aller chercher vers la racine de la langue les bourſes qui en ſont voiſines. Elle y dépoſe des centaines d'œufs qui deviennent des vers, & qui croiſſent & vivent de la mucoſité que les chairs de ces bourſes fourniſſent continuellement. Lorſqu'ils ſont arrivés à leur groſſeur, ils ſortent du nez du cerf & tombent à terre, s'y cachent & y ſubiſſent leur métamorphoſe, qui les conduit à l'état de *mouche* qui eſt une eſpèce d'*oeſtre*.

MOUCHES ICHNEUMONES. Voyez *Ichneumones* (*mouches*).

MOUCHE DES INTESTINS DES CHEVAUX. Les chevaux ſont ſujets à être tourmentés par deux ſortes de vers, dont les uns ſont longs & menus, les autres courts & gros. Les longs leur viennent probablement par la voie des alimens, les courts doivent leur origine à une mouche qui porte le nom de *mouche des inteſtins du cheval*: c'eſt une eſpece d'oeſtre. Elle reſſemble aſſez au bourdon, mais ce n'en eſt pas un; elle n'a que deux ailes & point de trompe. Cette mouche, (eſpece d'*oeſtre*, voyez ce mot) habite les forêts, mais l'inteſtin des chevaux eſt le lieu que la Nature lui a deſtiné pour le berceau de ſa famille & élever ſes petits. Elle tâche de s'inſinuer ſous la queue & parvenir à l'anus de quelque cheval: ſes mouvemens cauſent à l'animal une ſorte de démangeaiſon qui l'excite à faire ſortir le bord de ſon inteſtin, & la mouche profite auſſi-tôt de cet inſtant pour s'y introduire, elle y fait ſa ponte & s'envole. Le cheval alors devient furieux, agite ſa queue, ſe met à faire des ſauts, des gambades, donne des ruades, ſe jette par terre, & quelque tems après il devient enfin tranquille. Il y a lieu de penſer que cette mouche oeſtre eſt vivipare, & que l'inſtant où le ver ſe cramponne ſur les membranes de l'inteſtin, occaſionne aux chevaux les douleurs qu'ils reſſentent. Les crochets & les épines dont ces vers ſont armés, ſont autant d'ancres qui les mettent en état de n'être point entraînés par la ſortie des excrémens; ils leur ſervent pour s'avancer dans les inteſtins du cheval, & pour pénétrer juſques dans l'eſ-

tomac, comme cela leur arrive assez souvent ; enfin ils leur servent pour tenir ferme contre le mouvement péristaltique de ces parties. Cette mouche dépose plusieurs vers dans les intestins des chevaux, puisque *Valisnieri* a compté jusqu'à sept cents œufs dans le ventre d'une de ces mouches.

C'est encore dans cette structure qu'éclatent les soins & la prévoyance de la Nature : lorsque ces vers ont acquis tout leur accroissement, ils se laissent entraîner naturellement avec les autres matieres que le cheval rejette ; ils tombent à terre & y trouvent sur le champ une retraite où ils peuvent être en sureté pendant qu'ils subiront les métamorphoses qui les amenent à l'état de mouches. On ne voit pas que les chevaux soient notablement incommodés de ces vers déposés dans leurs intestins, à moins que la quantité n'en soit excessive, comme il arriva en l'année 1713 dans le Véronois & le Mantouan, où ils causerent une maladie épidémique, qui fit périr beaucoup de chevaux. Il est bon de savoir que quoique l'huile fasse périr ordinairement les vers, en bouchant leurs stigmates & empêchant leur respiration, ceux-ci ne sont pas dans ce cas-là : c'est en vain qu'on donneroit aux chevaux des lavemens d'huile pour faire périr ces vers.

MOUCHE DU KERMÈS. Voyez au mot *Kermès*.

MOUCHE DU LION DES PUCERONS. Voyez à l'article *Demoiselle du lion des pucerons*, *pag.* 176. *vol. III.*

MOUCHE LUISANTE. Elle est nommée *mouche* improprement ; c'est un insecte très-commun en Italie, où il est nommé *lucciola* ; c'est véritablement un scarabée oblong, un peu moins gros qu'une abeille, qui a les fourreaux des ailes presque noirs & le ventre d'un gris cendré : c'est cette derniere partie qui est lumineuse, & elle l'est assez pour que trois de ces insectes enfermés dans un tuyau de verre blanc fassent distinguer pendant la nuit tous les objets qui sont dans une chambre ; un seul éclaire suffisamment pour discerner l'heure que marque une montre. Cet insecte a de singulier que la lumiere qu'il donne n'est pas uniforme, & qu'il est lumineux comme par élancemens.

Les mouvemens qu'il ſe donne paroiſſent contribuer à l'éclat de ſa lumiere ; auſſi eſt-elle plus ſenſible lorſqu'on le touche ou qu'il ſe diſpoſe à s'envoler dans les airs : ces inſectes ſont des eſpeces d'aſtres volans. M. l'Abbé *Nollet* a éprouvé que la lumiere de cet inſecte s'étendoit ſur les endroits où on l'écraſoit : d'où l'on peut penſer que cette lumiere tient de la nature du phoſphore. Voyez l'*Hiſt. de l'Acad. année* 1750.

A la Louiſiane, & dans toutes les parties de l'Amérique, il y a une eſpece de mouche luiſante qui eſt très-commune, & que l'on nomme auſſi *mouche* ou *bête à feu*. Ces mouches ſont un peu plus groſſes que nos mouches ordinaires, auxquelles elles reſſemblent aſſez ; leurs ailes ſont un peu fermes ; mais la partie poſtérieure de leur corps eſt d'un vert tranſparent, & conſerve pendant la nuit la lumiere qu'elle a reçue le jour. Ces mouches voltigeant dans les airs, dans les buiſſons, dans les lieux ſombres, ſur-tout après qu'il a beaucoup plu dans la journée, ſont ſemblables à des étoiles ſcintillantes, ainſi que les ſcarabées d'Italie dont nous venons de parler. Le P. *Labat* dit qu'à la Guadaloupe il y a de ces *mouches à feu* de la groſſeur d'un hanneton, & qui répandent tant par les yeux que par le corps une lumiere vive & d'un beau vert. (Il y en a auſſi en Guiane : voyez l'article *Scarabées de l'île de Cayenne*). Cette lumiere qui eſt ſuffiſante pour éclairer à lire des caracteres très-menus, s'affoiblit de jour à autre au point que huit jours après, ces mouches ne ſont plus phoſphoriques : au reſte, ces mouches ne ſont pas les ſeuls inſectes doués de cette propriété ; l'*acudia* ou *cucuju*, eſpece de ſcarabée, le *porte-lanterne d'Amérique*, eſpece de *procigale* ; la *herecherche de Madagaſcar*, & les *vers luiſans* poſſedent cette qualité brillante à des degrés plus ou moins grands. *Voyez ces différens mots & l'obſervation qui eſt à la fin du mot* MER LUMINEUSE.

MOUCHE MERDIVORE. Voyez *Mouche ſtercoraire.*

MOUCHES A MIEL. Voyez *Abeilles.*

MOUCHES A ORDURE. Voyez *Scatopſe.*

MOUCHE PAPILIONACÉE. Voyez à l'article *Phrygane.*

MOUCHE PLANTE. Voyez *Mouche végétante.*

MOUCHE DE RIVIERE. On voit voler ſur la fin de l'été beaucoup de ces ſortes de mouches : leurs yeux ſont gros : elles ont le dos rond & marqué de lignes vertes & noires, le ventre plat & ſix jambes, dont les antérieures ſont les plus grandes : les ailes leur ſervent de voiles dans les airs, & de rames pour nager à la ſurface des eaux.

MOUCHES DE S. MARC. Elles ſont de pluſieurs eſpeces ; on en voit la deſcription, ſous le nom de *bibion* dans l'*Hiſtoire abrégée des Inſectes des environs de Paris.* M. *de Réaumur* a conſervé à ces mouches le nom de *mouches de S. Marc* qu'elles portent en quelques provinces du Royaume, comme en Poitou & en Touraine, apparemment parce qu'elles paroiſſent des premieres au printems dans les jardins & vers la Fête de S. Marc. Ces mouches ſont de grandeur médiocre ; & il y en a deux eſpeces principales : les unes ſont d'un très-beau noir à ailes frangées, les autres ont le corps & le corſelet rougeâtres. Il y en a d'autres auſſi petites que les petites eſpeces de tipules & que les couſins, & on ne les diſtingue des unes & des autres que quand on examine à la loupe & au microſcope la forme de leur corps. Le bibion rouge mâle eſt très-différent de la femelle.

Ces mouches viennent comme les tipules de larves qui ſe tiennent dans les excrémens des chevaux, dans la fange, & qui s'en nourriſſent. Ces larves reſſemblent à des eſpeces de vers alongés, ou plutôt à de petites chenilles de phalênes. Les mouches qui ſortent de ces vers, ſont à deux ailes ; elles portent ordinairement leurs ailes de maniere qu'une des deux couvre l'autre preſqu'en entier ; elles volent d'aſſez mauvaiſe grace les jambes pendantes. Dans l'accouplement le mâle eſt en partie couvert des ailes de ſa femelle, on les prendroit pour un ſeul inſecte : cet accouplement dure des heures entieres ; la femelle emporte en l'air le mâle, qui ne veut ou ne peut l'abandonner. Ces mouches ne vivent que trois ſemaines ou un mois : leurs antennes ſont longues. On voit ſouvent ces mouches ſur les fleurs & ſur les bourgeons des arbres : on

les accuſe de faire tort aux boutons, & de faire périr les fleurs. Elles ont cependant une bouche ſans dents, mais elles peuvent avec leur bouche exprimer le ſuc des bourgeons, ainſi que celui des fleurs qui ne ſont pas épanouies, & peut-être y occaſionner un deſſéchement qui les fait périr.

MOUCHE STERCORAIRE ou MOUCHE MERDIVORE. Tous les inſectes ne repoſent pas ſur le jaſmin, ſur la tubéreuſe & ſur la roſe; les matieres les plus ſales, les plus dégoûtantes, les plus abjectes, ſervent à quelques-uns de berceau. Mais rien ne doit rebuter les recherches du vrai Naturaliſte. C'eſt à ſon ardeur pour l'obſervation que nous devons la connoiſſance d'une particularité qui ſe fait remarquer dans les œufs de cette mouche; œufs à deux ailerons, dont nous avons parlé page 477. Cette mouche merdivore, dans l'état de ver, a une façon d'aller qui mérite d'être obſervée. La petiteſſe de ſes faux pieds retarde ſa marche; mais ce ver alonge ſes anneaux & ſon cou, & applique ſa bouche le plus loin qu'il peut au plan ſur lequel il marche, & de ce point d'appui il fait avancer le reſte de ſon corps. Lorſque le ver a paſſé par l'état de nymphe, il devient mouche: ſes yeux ſont faits en maniere de joli réſeau; leur couleur tire ſur le pourpre; ils ſont ſéparés l'un de l'autre par deux bandes argentées à l'endroit où ils s'approchent de plus près; les anneaux du ventre ſont hériſſés de poils rudes: tout le corps généralement eſt velu & d'une couleur grisâtre tirant ſur le noir.

Il ne faut pas confondre cette mouche avec une autre de même eſpece: celle-ci dans ſon état de ver a une queue aſſez longue, qui ſert d'étui aux organes de la reſpiration; (c'eſt le *ver à queue de rat*): elle ſort de ſon tombeau de nymphe avec deux ailes: ſon corps eſt velu. On voit ſur ſon dos & ſur ſa queue quelques taches noires, ſemées réguliérement ſur un fond jaune-rougeâtre. Cette derniere eſpece de mouche eſt de l'ordre des *mouches abeilli-formes*. Voyez ci-deſſus.

MOUCHE DU VER DU NEZ DES MOUTONS. Elle n'a point de reſſemblance avec les bourdons, comme celles des tumeurs des bêtes à cornes; mais elle reſſemble à

ces dernieres, en ce qu'elle n'a que deux ailes, point de trompe, mais une bouche. Elle a un air pareſſeux; en effet elle eſt lente; elle cherche rarement à faire uſage de ſes ailes & de ſes jambes; elle n'eſt vive ou active que lorſqu'il eſt queſtion de faire ſa ponte. C'eſt dans les cavités ou ſinus qui ſont au haut du nez des moutons, que ces mouches ſavent qu'elles doivent dépoſer leurs œufs pour les faire éclore; elles s'y introduiſent en entrant par le nez, & dépoſent leurs œufs dans ces ſinus, qui ſont toujours abreuvés d'une matiere mucilagineuſe, dont ſe nourriſſent les vers juſqu'à ce qu'ils aient acquis toute la grandeur à laquelle ils doivent parvenir. La mere ayant dépoſé ſes œufs, ſe retire. Quel inſtinct! quelle adreſſe! Lorſque ces vers qui ſont très-vifs, s'aviſent de ſe tourner ou de changer de place dans les ſinus frontaux, ils piquent vivement avec leurs crochets les membranes ſenſibles dont ces parties ſont tapiſſées, & dans ce moment ils font ſentir aux moutons des douleurs bien aiguës, qui ſont la cauſe de ces eſpeces d'accès de vertige ou de frénéſie auxquels ſont ſujets ces animaux, d'ailleurs ſi pacifiques & ſi doux. C'eſt alors qu'on les voit bondir, s'élancer & heurter leurs têtes à diverſes repriſes contre des arbres, des pierres, &c. Lorſque le ver a pris ſa croiſſance, & que le tems de la métamorphoſe eſt arrivé, il ſort de la tête du mouton à la faveur de la mucoſité que l'animal jette en abondance; il tombe à terre, s'y cache & y ſubit les métamorphoſes qui le conduiſent à l'état de mouche qui eſt une eſpece d'*oeſtre*. Voyez ce mot. On prétend en Angleterre que les brebis y périroient, ou du moins auroient la chair tellement remplie de vers d'*oeſtre*, que l'on ne pourroit en manger, ſi l'on ne leur frottoit le dos avec un onguent fait de goudron, de beurre & de ſel.

Les MOUCHES A SCIE nous font voir des faits très-curieux. *Voyez ci-après*, *page* 495. Elles proviennent de fauſſes chenilles, qui ont beaucoup de reſſemblance avec les véritables chenilles. Celles-ci ſe changent en papillons, au lieu que les fauſſes chenilles donnent naiſſance à des mouches.

Les *fauſſes chenilles*, comme preſque tous les autres

insectes, passent par trois états très-différens. Au sortir de l'œuf elles sont dans leur état de fausses chenilles ; après un certain tems elles font leurs coques chacune à leur maniere, dans lesquelles elles se changent en nymphes ; & enfin de chacune de ces nymphes sort une mouche. On ne distingue ces fausses chenilles qui ont tant de ressemblance avec les véritables chenilles par la variété des couleurs, par la nourriture qu'elles prennent aux dépens de nos arbres les plus précieux on ne les distingue, dis-je, que par le nombre des pattes. Parmi les especes des vraies chenilles, celles qui en ont le plus grand nombre, n'en ont jamais que seize, ni moins de huit ; les fausses chenilles au contraire en ont ou moins de huit ou plus de seize, & ne se métamorphosent jamais en papillon. De plus la tête des fausses chenilles a constamment une forme orbiculaire ; elles n'ont de chaque côté de la tête qu'un œil assez gros pour être distingué à la vue simple : les véritables en ont cinq ou six de chaque côté, qu'on ne peut guere voir qu'à la loupe. On peut encore reconnoître plusieurs fausses chenilles par leur attitude singuliere : il y en a qui après leur repas se tiennent roulées comme des serpens, ce que ne font point les véritables chenilles ; d'autres tiennent la tête & leurs premieres jambes appliquées sur la tranche des feuilles, & élevant le reste du corps en l'air elles le contournent en cent façons différentes, comme si elles vouloient nous montrer des tours de force : c'est sur-tout sur l'osier, le saule & le rosier que l'on trouve cette espece. Elles dépouillent quelquefois de leurs feuilles les groseillers ; elles ne touchent point au fruit, mais la perte des feuilles leur fait un tort égal.

Il est une autre espece de fausse chenille que tout Amateur du jardinage doit s'attacher à connoître pour ne lui point faire de quartier ; car elle s'attache sur les feuilles de diverses sortes d'arbres fruitiers, en mange le parenchyme & n'en laisse que le squelette. Cette fausse chenille est fort petite : elle a l'air sale, la peau gluante, la marche lente ; lorsqu'elle s'alonge pour marcher, elle ressemble à une petite limace. Ces fausses chenilles sont quelquefois en grand nombre,

& ſe changent toutes en de très-petites mouches à ſcie.

Pluſieurs eſpeces de fauſſes chenilles entrent en terre pour ſe métamorphoſer; d'autres font des coques pendantes aux arbres. Il y en a une eſpece qui en fabrique une avec un art digne d'être admiré. Cette coque eſt compoſée de deux tiſſus très-différens; le premier eſt un réſeau très-fort, quoiqu'à mailles très-larges; le tiſſu intérieur eſt très-ſerré, & offre à la nymphe une étoffe douce, polie & convenable à la délicateſſe de ſon corps. Il faut obſerver que la chenille a ménagé à travers des mailles l'humidité de la terre, dont elle a beſoin dans l'état de nymphe. Dans un terrain trop ſec ou trop humide l'inſecte périt; auſſi eſt-il très-difficile d'en élever. Il y a bien d'autres eſpeces différentes de fauſſes chenilles, qu'il ſeroit trop long de décrire.

Les MOUCHES A SCIE, *tenthredo*, ſont toutes en général petites ou de moyenne grandeur, peu farouches, ſe laiſſant approcher & même prendre facilement; elles portent leurs ailes croiſées ſur le corps. Au reſte ces mouches different les unes des autres par la couleur; les unes ayant le corps jaune, d'autres verdâtre, d'autres noir; quelques-unes ſont de la couleur des abeilles. La partie poſtérieure de ces eſpeces de mouches eſt armée d'une ſcie, qui eſt redoutable pour nos fruits.

On voit quelquefois au printems tomber en abondance les boutons des fleurs, & on en attribue la cauſe à des vents froids, mais qui très-ſouvent n'y ont aucune part. A peine les fleurs des pêchers, poiriers, pommiers, &c. ſont-elles développées, qu'on voit ces petites mouches aller ſe repoſer deſſus: on s'imagine qu'elles n'en veulent qu'au miel des fleurs & à la roſée, mais elles ne ſont-là que pour percer avec leur petite ſcie le tendre bouton, & gliſſer un œuf dans le centre du fruit. Les déchirures que leur ſcie fait dans les fibres & dans les vaiſſeaux de la jeune plante, ne manquent pas d'en déranger l'économie, & le peu de ſeve qui y arrive ne ſert qu'à la nourriture de la fauſſe chenille. Lorſque le tems de ſa métamorphoſe approche,

c'eſt auſſi celui où la queue du fruit, dont la ſubſtance interieure a été rongée, ſe deſſeche, abandonne la branche & tombe avec le fruit. A peine eſt-il tombé que la larve ou fauſſe chenille en ſort & entre en terre, où elle ſe fait une coque, de laquelle s'échappe une mouche à ſcie. C'eſt ainſi que pluſieurs mouches à ſcie ſont cauſe que tant de nos fruits tombent après qu'ils ont été noués.

Ce ne ſont pas ſeulement les fruits qui ſont expoſés à ſervir de retraite aux œufs & aux embryons des mouches à ſcie: le bois de preſque tous les arbuſtes leur ſert au même uſage. Parmi ceux-ci le roſier étant le plus généralement habité par ces animaux, nous choiſirons la mouche à ſcie du roſier par préférence, pour donner une idée de leur manœuvre & de l'inſtrument donné aux femelles de ces mouches pour cacher leurs œufs dans le bois des arbuſtes vivans.

La ſtructure de la ſcie dont ces mouches ſont armées eſt des plus curieuſes. Chacune de ces ſcies eſt compoſée, comme celle de la cigale, de deux ſcies ou lames dentelées, mais elles en different par beaucoup d'autres circonſtances. Ces ſcies ſont placées à l'extrémité poſtérieure de la mouche, & logées dans une couliſſe formée par deux pieces écailleuſes; & elles ſont armées de dents, qui ſont elles-mêmes dentelées. De plus, les ſurfaces de ces lames dentelées ſont encore armées de pointes fines & rondes, comme les dents d'un peigne. Cet inſtrument en réunit trois des nôtres; il eſt ſcie par ſon tranchant, râpe ou lime par ſa ſurface, & poinçon par ſa pointe. Cette double ſcie a encore une propriété que nous avons remarquée dans celle de la cigale; les deux ſcies agiſſent de concert, mais ſéparément: lorſque la mouche en pouſſe une en avant, elle retire l'autre en arriere; ainſi il n'y a point de tems perdu. Le tems & la multiplicité des inſtrumens ſont épargnés dans les Ouvrages de la Nature; c'eſt une leçon dont nos Artiſtes pourroient profiter.

Les *mouches à ſcie* ſe ſervent de cet inſtrument pour faire des entailles aux jeunes branches des arbres, & y pratiquer des retraites ſures & éloignées de tout danger pour

pour le dépôt de leurs œufs. Il n'y a preſque point de petites branches de roſier qui ne ſervent chaque année à loger un grand nombre de ces œufs. Les endroits où il y en a eu de dépoſés ſont aiſés à reconnoître. Ce ſont des places longues, noirâtres & deſſéchées d'un côté ſeulement, que l'on apperçoit à l'extrêmité des jeunes branches.

Dans les beaux jours du printems & de l'été, vers les dix heures du matin, on peut aiſément obſerver ces mouches travaillant à faire des entailles dans les branches du roſier; elles en font cinq, ſix, huit, quelquefois beaucoup plus, chacune ne devant contenir qu'un œuf. On peut voir à l'œil ſimple la mouche percer dans la branche, mais il faut s'aider d'une loupe pour avoir le plaiſir de voir le jeu alternatif des ſcies. L'ouverture de chaque entaille nouvellement faite, eſt ſemblable à celle d'une ſaignée; mais de jour en jour on voit les entailles prendre de la convexité, enſorte qu'à la fin la file des entailles repréſente une file de grains de chapelet. Cette élévation des plaies n'eſt point occaſionnée par le ſuc extravaſé, mais par l'accroiſſement de l'œuf. Cet accroiſſement des œufs, tout extraordinaire qu'il paroit, n'en eſt pas moins vrai; c'eſt un fait dont on peut s'aſſurer par l'expérience. Pour cet effet il faut prendre une feuille d'un roſier, d'un ſaule ou d'un oſier, ſur laquelle il y ait une plaque d'œufs qui y aient été dépoſés; car il y a des eſpeces de mouches à ſcie qui, quoique pourvues d'une ſcie, ne font que dépoſer ainſi leurs œufs. Si l'on prend une de ces feuilles, & qu'on la mettre dans de l'eau comme on y met des fleurs, on voit les œufs croître à vue d'œil & éclore; au contraire ſi on laiſſe une feuille ſemblable ſur une table, ſans lui donner de l'eau, la feuille & les œufs ſe deſſécheront de compagnie. Ainſi il paroit que l'humidité qui s'exhale de la feuille par la tranſpiration, & qui s'attache à la coque de l'œuf, le penetre & ſert de nourriture à l'embryon.

D'autres eſpeces de mouches à ſcie emploient plus de force & d'induſtrie dans la fabrique de leurs nids. Elles ouvrent tellement la plaie qu'elles font à l'arbriſſeau, que les levres en ſont fort écartées, & les

œufs reſtent tout à découvert & rangés par paires, comme les grains dans la gouſſe de pluſieurs plantes. D'autres les placent ſur les nervures des feuilles. Quelques-unes dépoſent leurs œufs dans un bouton de roſe; lorſque l'œuf eſt éclos, la fauſſe chenille s'y enfonce, gagne le centre de la petite branche qui porte le bouton, & pénetre le long de la moelle en deſcendant. On reconnoit qu'une de ces fauſſes chenilles s'eſt établie dans un bouton de roſe, lorſqu'on y voit une ouverture où ſont reſtés pluſieurs petits grains noirs qui ſont ſes excrémens. La *Lettre Hébraïque verte*, ainſi nommée des taches de ſon corſelet, eſt une des plus jolies mouches à ſcie.

MOUCHE-SCORPION ou PANORPE. C'eſt un inſecte curieux par ſa forme & par ſa queue menaçante. On voit cette eſpece de mouche voltiger dans les prairies. Elle eſt longue de ſept à huit lignes; ſon corps eſt d'un brun noirâtre, jaune ſur les côtés; ſa tête eſt noire, ornée d'antennes à filets menus, de la longueur de ſon corps, compoſés de petits anneaux. Elle eſt fournie d'une longue trompe, dure comme de la corne, cylindrique, qui ſert à l'inſecte pour prendre ſa nourriture. Ses ailes ſont longues, blanches, nerveuſes & marquées de taches ou de bandes faites en réſeau & diaphanes. La queue des mâles eſt d'une ſtructure ſinguliere, elle eſt articulée & terminée par deux crochets qui la font reſſembler à la queue d'un ſcorpion, ce qui a fait nommer cet inſecte *mouche-ſcorpion*. Ces crochets ou pinces de couleur rouſſe ſervent peut-être au mâle pour retenir ſa femelle dans les doux inſtans où ils travaillent à la propagation. Comme cette mouche ſe trouve aux environs des lieux aquatiques, il y a lieu de croire que le ver dont elle vient, vit dans les eaux.

MOUCHES A TARIERE. *Voyez* CYNIPS.

MOUCHE-TAUREAU VOLANT. On donne improprement le nom de *mouches cornues*, *taurus volans*, à des eſpeces de très-gros ſcarabées que l'on trouve en Amérique & aux Iles Antilles, & qui ſont curieux par la ſingularité de leurs formes. Ces prétendues *mouches cornues* ſont extraordinairement grandes; elles ont

pour l'ordinaire deux pouces & demi de longueur depuis le cou jusqu'à la queue, sans compter le cou, la tête & les cornes. Leur corps est ovale, & peut avoir trois pouces & demi de circonférence. Le dos est recouvert d'ailes brunes, verdâtres ou olivâtres, qui ont de la consistance; & qui sont lisses, unies, tiquetées de noir, & comme vernissées. Cette paire d'ailes, qui sert d'étuis, en recouvre d'autres qui sont plus fines, plus déliées & plissées, mais que l'insecte déploie lorsqu'il veut voler. Au-dessous de ces ailes membraneuses est encore une autre paire d'ailes blanchâtres, minces comme une vessie de carpe. Avec toutes ces ailes, ces mouches n'en volent pas mieux; elles ne font que pirouetter, soit parce que le vent maîtrise ces ailes; soit parce que les mouches n'ont pas assez de force pour les faire agir.

La tête de ces mouches, disons scarabées, ne fait qu'une seule piece avec le cou. La substance qui la compose est dure comme de la corne, noire, polie & luisante comme du jayet. On observe à la tête deux cornes, l'une supérieure & l'autre inférieure. La corne de la partie supérieure est courbe, longue d'environ trois pouces, creuse; de même matiere que le reste de la tête; le dessus de la corne est rond; le dessous est un peu creusé en canal, & est tout garni en dessous d'un petit duvet roussâtre, court, épais & doux comme du velours. La corne inférieure est d'un tiers plus courte que la supérieure, & vient toucher celle-ci sur un des points de sa surface inférieure. Ce scarabée a trois jambes noires de chaque côté, longues d'environ trois pouces, divisées en trois parties, dont la derniere est subdivisée en quatre especes de doigts ou de petites griffes sur lesquelles il s'appuie; il marche assez vite.

Quelques observations qu'ait pu faire le *P. Labat*, il n'a jamais pu découvrir à quoi servoient ces deux cornes qui ne lui paroissoient avoir d'autres usages que pour la défense de l'animal. La bouche est au-dessous de la corne inférieure; elle est garnie de petites excroissances ou pointes, qui tiennent lieu de dents. Ces scarabées naissent & se nourrissent dans la substance & le cœur des arbres qu'on nomme *bois de fer*. C'est en effet dans ce seul endroit-là qu'on les trouve, & même

ſeulement dans le cœur des arbres qui ſe pourriſſent. Lorſque le *P. Labat* vouloit avoir ces *mouches cornues*, & qu'il n'en trouvoit point dans ces arbres qui commençoient à ſe pourrir, il ne faiſoit qu'y faire donner quelques coups de hache, comme on fait à la Martinique pour avoir des vers palmiſtes; il étoit enſuite aſſuré d'y trouver des mouches cornues pendant trois ou quatre mois, parce que ces inſectes venoient dépoſer leurs œufs dans ces endroits entr'ouverts.

M. *Le Page du Pratz* dit qu'à la Louiſiane on voit autant de ſortes de mouches, & même plus qu'en France, parce que le pays y eſt beaucoup plus chaud. Le moyen de s'en garantir, ſelon ce voyageur, eſt de brûler dans les appartemens tant ſoit peu de ſoufre le matin & le ſoir, de deux jours en deux jours ſeulement. Ces ſortes d'inſectes ont l'odorat fin, & ne reviennent que plus de huit jours après. L'île de Cayenne abonde tellement en mouches & en inſectes de toutes eſpeces, qu'elle pourroit être nommée l'*île des inſectes*.

MOUCHES DE TEIGNES AQUATIQUES. *Voyez à l'article* TEIGNES AQUATIQUES.

MOUCHE DES TRUFFES. C'eſt une mouche à deux ailes, qui eſt munie d'une trompe charnue & qui n'a point de dents. Elle dépoſe ſes œufs dans les endroits où il y a des truffes, parce que c'eſt la nourriture appropriée aux vers qui en naiſſent. Ces vers qui ſont blancs & preſque tranſparens, rongent les truffes, ſe nourriſſent de ce mets délicat, & s'y transforment en mouches dont tout le corps eſt recouvert de poils longs, gros, roides. La couleur de leur corſelet & celle du corps eſt rougeâtre, pointillée de brun. On peut même reconnoître les endroits où les truffes ſont cachées ſous terre, en obſervant ſi l'on ne voit point voltiger au-deſſus de la ſurface de la terre de ces petits eſſaims de mouches. *Voyez l'art.* VERS DES TRUFFES & TRUFFE *à la ſuite du mot* CHAMPIGNON.

MOUCHES DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES. Elles ſont extrêmement velues comme les bourdons; elles font comme eux un grand bruit en volant, mais elles n'ont que la bouche & deux ailes; au lieu que

les bourdons ont quatre ailes & une trompe. C'eſt ſur les taureaux, les vaches, les bœufs, les cerfs, que cette mouche hardie va dépoſer ſes œufs. Les daims, les chameaux, & même les rhennes n'en ſont point exempts. Elle ſe gliſſe ſous leur poil, & avec un inſtrument qu'elle porte au derriere, & qu'on pourroit comparer à un biſtouri, elle fait une ouverture dans la peau de l'animal & y introduit ſes œufs ou ſes vers, car on ignore ſi elle eſt ovipare ou vivipare. Ce biſtouri ou cette tariere eſt d'une ſtructure merveilleuſe : c'eſt un cylindre écailleux compoſé de quatre tuyaux qui s'alongent à la maniere des lunettes; le dernier eſt terminé par trois crochets, dont la mouche ſe ſert pour percer le cuir épais de l'animal. Le plus ſouvent cette piqûre ne paroît point inquiéter ces quadrupedes; mais ſi quelquefois la mouche, perçant trop loin, attaque quelque filet nerveux, alors la bête à cornes fait des gambades, ſe met à courir çà & là de toutes ſes forces & entre en fureur. Auſſi-tôt que l'inſecte éclos ou naiſſant commence à ſucer les liqueurs qui rempliſſent la plaie, la partie piquée s'enfle & s'éleve comme une boſſe; les plus groſſes ont environ ſeize à dix-ſept lignes de diametre à leur baſe, & un pouce & un peu plus de hauteur. A peine ces boſſes ſont-elles ſenſibles avant le commencement de l'hiver & pendant l'hiver même, quoiqu'elles aient été faites dès l'automne précédent.

Les gens de la campagne ſavent que les vers de ces boſſes ou tumeurs viennent d'une mouche, mais ils ſe trompent ſur l'eſpece. Ils ſont perſuadés qu'ils viennent de cette mouche cruelle qu'on nomme *taon*, qui tire avec acharnement le ſang des veines des animaux; au lieu que celle qui occaſionne les tumeurs n'a que ſon coup de biſtouri, qui n'eſt ordinairement pas douloureux, d'ailleurs nul aiguillon ni aucun inſtrument propre à pomper le ſang. C'eſt ordinairement ſur les jeunes bêtes à cornes qu'on trouve ces tumeurs, mais très-rarement ſur les vieilles. On voit quelquefois juſqu'à trente ou quarante de ces tumeurs; c'eſt particuliérement ſur les bêtes à cornes qui vivent dans les pays de bois qu'on remarque ces boſſes; ce qui donne

lieu de penſer que les mouches qui les occaſionnent, ſont habitantes des forêts.

Il paroît que les vers qui habitent ces tumeurs ne font point de mal à leur hôte, car l'animal ne s'en porte pas moins bien, ne maigrit point, & conſerve tout ſon appétit; il y a même des payſans qui préferent les jeunes bêtes qui ont de ces boſſes à celles qui n'en ont pas; l'expérience leur ayant appris qu'elles méritent cette préference. On peut penſer que toutes ces plaies ſont ſur l'animal l'effet des cauteres, qui ſont plus utiles que nuiſibles en faiſant couler les humeurs extérieurement. Lorſque le ver eſt arrivé à ſa groſſeur, il ſort par l'ouverture qu'il fait à la boſſe ou tumeur, & ſe laiſſe tomber à terre. Il eſt digne de remarque, que c'eſt toujours le matin qu'il prend ſon tems après que les fraîcheurs de la nuit ſont paſſées, & avant que la grande chaleur du jour ſoit arrivée; comme s'il prévoyoit que la fraîcheur de l'air l'engourdiroit, & que la chaleur le deſſécheroit ſi elle le trouvoit en route. Le ver ſe fourre dans quelque trou ou ſous quelque pierre, où il ſubit ſes métamorphoſes. Sa peau ſe durcit & devient une boîte ou coque très-ſolide, dans laquelle il ſe change en nymphe, & la nymphe paſſe enſuite à l'état de mouche, qui eſt une eſpece d'*oeſtre*: voyez ce mot. Comme cette coque a la dureté de la corne & l'épaiſſeur du maroquin, la nature a préparé une iſſue à la mouche qui en doit ſortir. Il y a du côté de la tête une petite portion de la coque en maniere de calote qui n'eſt que comme rapportée, & qui ne tient dans tout ſon contour que par le moyen d'un cordon très-fragile, lequel ſe caſſe au premier coup de tête que l'oeſtre lui fait éprouver. Le cordon étant caſſé, la porte tombe, la priſon s'ouvre & l'animal eſt en liberté: il va voltiger dans les airs, & s'établit dans les lieux fréquentés par les beſtiaux.

MOUCHE VÉGÉTANTE DES CARAIBES ou MOUCHE-PLANTE. Nom donné à la nymphe morte & deſſéchée d'une eſpece de cigale ou d'abeille nouvellement apportée de S. Domingue & de Cuba, & qui porte ſur ſon crâne une eſpece de champignon *clavaria fungus ſobolifera*, long d'un pouce & davantage. Quelquefois

auſſi le fungus ſort du dos de la nymphe ; dans l'une & l'autre poſition les curieux regardent cet accident comme une production qui offre tout à la fois le végétal & l'animal liés enſemble ; Meſſieurs *Needham* & *Fougeroux* ont déja parlé de cette ſingularité que l'on voit aujourd'hui dans la plupart des cabinets de l'Europe. Il paroit qu'on peut attribuer la cauſe de cette végétation à la nature même des graines de la plante, qui ſemblables à certains fungus ne levent jamais en pleine terre, mais ſeulement ſur la corne des chevaux morts. Le *clavaria militaris crocea* fournit en Europe le même phénomene. On peut conſulter la Lettre de M. *Muller* à M. *Buchner* ſur la *mouche végétale d'Europe*. Monſieur *Watſon* dit dans les *Tranſactions Philoſophiques*, que les mouches végétantes des Caraïbes ſe trouvent dans la Dominique, s'enterrent dans le mois de Mai, & commencent à ſe métamorphoſer en Juin. Le petit arbriſſeau qui en nait, dit-il, reſſemble à une branche de corail ; il croît juſqu'à la hauteur de trois pouces, & porte pluſieurs petites gouſſes où naiſſent certains vers qui ſe métamorphoſent enſuite en mouches. Le fait véritable, d'après les Obſervations de M. *Hill* & la plupart des Auteurs, eſt que des cigales qui ſont fort communes tant à la Dominique qu'à la Martinique. s'enterrent dans leur état de nymphe ſous les feuilles mortes, pour attendre leur métamorphoſe : ſi le tems n'eſt pas favorable, il périt un grand nombre de ces inſectes ; alors les ſemences de *clavaria* s'attachent aux cadavres, & ſe développent à-peu-près ou de même qu'il eſt dit ci-deſſus, comme le *fungus ex pede equino* qui vient ſur la corne des chevaux morts. Les vers qui, ſuivant M. *Watſon*, ſortent des gouſſes, ſont des vers qui rongent la tête des *clavaria* : on voit quelquefois croître ſur ces cigales une eſpece de *ficus* formé de longs filets blancs & ſoyeux qui recouvrent tout le corps de l'inſecte, & le débordent de ſept à huit lignes deſſus & deſſous le ventre. Cette obſervation tend à confirmer qu'il y a des plantes qui vivent ſur les cadavres de quelques animaux ; que celles qu'on connoit ſont preſque toutes du genre des *fungus* ; que même quelques-unes viennent ſur les animaux vivans.

On pourroit peut-être s'étonner de la conſtance avec laquelle le clavaria ſemble s'attacher par préférence aux nymphes des cigales dans l'Amérique, & de ce que dans les autres pays où ces inſectes ſe multiplient, on ne trouve point cette plante ſur elles ni ſur leurs nymphes; mais pour peu qu'on y faſſe réflexion, on verra aiſément que rien n'eſt plus naturel. Ces plantes ſont du genre des paraſites, & on ſait que chaque paraſite affecte de s'attacher à une eſpece de plante déterminée; il n'eſt donc pas étonnant que celle-ci s'attache par préférence à une même eſpece d'inſectes. Il eſt auſſi facile de voir que le grand nombre de ces nymphes, qui ſe trouve en Amérique; & les circonſtances du climat & de l'endroit y rendent cette eſpece de phénomene très-commun, quoiqu'on ne l'obſerve pas dans les contrées de l'Europe où il y a le plus de cigales.

M. *le Lat* a remarqué ſur la tête d'une jeune abeille, entre les deux antennes & près de leur inſertion, dans la partie écailleuſe & antérieure de la tête, un corps qui obſervé à la loupe & à l'œil nu, paroiſſoit compoſé de quatre petits pédicules jaunes d'une ligne de long, terminés chacun à leur ſommet par un bouton d'un jaune verdâtre; les pédicules étoient à demi tranſparens, d'une conſiſtance molle, flexible; les boutons paroiſſoient à l'œil opaques & ſolides, mais vus à la loupe on reconnoiſſoit que c'étoit des eſpeces de houppes compoſées de petits fleurons ou d'excroiſſances véſiculaires, alongées, raſſemblées en boule. Etoient-ce encore des champignons en maſſue, du genre des *clavaria*, ſemblables à ceux qui croiſſent ſur les nymphes de la petite cigale Caraïbe, nommée improprement *mouche végétante?* Mais qu'il nous ſoit permis de répéter qu'ici cette production étoit ſur un animal vivant; cette petite obſervation dont il n'eſt point parlé dans les naturaliſtes, mérite toujours d'être conſtatée, parce qu'il n'eſt point de petits faits dans la nature, qui ne puiſſent devenir intéreſſans, ou par eux-mêmes ou par leur comparaiſon avec d'autres. Le même fait a déja été remarqué ſur une mouche à miel, il y a deux ans, par M. *Bruyſet* fils, de Lyon.

MOUCHES DU VINAIGRE. *Voy.* VERS DU VINAIGRE.

MOUCHEROLLE. *Voyez* GOBEUR DE MOUCHES.

MOUCHERON, *culex*, eſt un inſecte long & mollaſſe, qui eſt du genre des mouches : il a ſix jambes très-longues, courbées en dehors, dont les deux de derriere ſont plus hautes que les autres. Son ventre eſt formé de neuf lames ou anneaux : il a la tête petite, les yeux noirs, & au-deſſus deux antennes barbues; au lieu de bouche il a une trompe pointue, dure & creuſe, avec laquelle il perce la peau, & ſuce le ſang des animaux, & ſur-tout celui de l'homme, dont il paroît le plus avide, & dont il ſe remplit juſqu'à ce que ſon corps devienne roide à force d'être plein & étendu. Sa poitrine eſt large & élevée, & d'une couleur verdâtre.

Les moucherons, diſent *Goëdard* & *Wagnerus*, ſe retirent en grand nombre dans les citernes lorſque l'hiver approche, & dépoſent ſur les plantes aquatiques, dit M. d'*Hurſſeau*, de petits œufs jaunâtres, qu'ils y collent avec une forte glu. *Voyez la* Micrographie d'*Hoock*. Ces œufs étant échauffés par la chaleur du ſoleil dans le mois de Juin ſuivant, il en ſort de petits vers jaunâtres ou rougeâtres, ronds, menus, compoſés de treize anneaux, & dont la tête eſt rouge : ils n'ont que deux pattes placées ſous le premier anneau. Ces petits vermiſſeaux ſanguins ſe nourriſſent vraiſemblablement de quelques petits animaux qui ſe trouvent ſur la ſuperficie des eaux. *Goëdard* les nomme *pous aquatiques*. Ces vermiſſeaux aux bout d'onze mois ſe raſſemblent en grand nombre, & comme en peloton : ils font de grands mouvemens dans l'eau; enſuite il ſort de leur corps un ſuc gluant qui leur ſert à conſtruire de petites coques molles & viſqueuſes qu'ils attachent aux plantes aquatiques, & dans leſquelles ils ſe renferment comme dans une ſorte d'étui. Lorſqu'ils ont acquis une certaine groſſeur, & que leur corps eſt devenu d'un brun verdâtre, comme les feuilles des plantes qui leur ont ſervi de nourriture, alors la métamorphoſe ſe fait ; & de cet amas il ſort une quantité prodigieuſe de moucherons qui ſe mettent auſſitôt à voler, & ſe répandent de tous côtés pour ſucer le ſang des animaux.

Cet insecte fait un bruit assez aigu en voltigeant ; ce bruit est proportionné à la force & à l'étendue des ailes : c'est ainsi que le bruit que fait le frelon est plus sensible que celui des mouches, parce que les ailes du premier ont plus de consistance ; c'est par la même raison que les ailes des scarabées étant crustacées, le bruit que leur mouvement excite est encore plus fort ; tandis que celles du moucheron étant plus petites, elles ne peuvent produire dans l'air que de petits sons aigus : enfin c'est encore par la même raison que le mouvement des ailes des papillons est absolument sourd, parce que les membranes qui les forment sont farineuses, & revêtues d'une espece de duvet. *Goëdard* dit que l'aiguillon des moucherons mâles a plus de force que celui des femelles.

Toutes les sortes de moucherons, soit panachés, soit ceux que l'on nomme *sauteurs*, les *faux pucerons du figuier* ou *du buis*, sont des insectes fort incommodes : ils se rassasient de notre sang jusqu'à en regorger. Ces deux dernieres especes, dont M. *de Réaumur* a fait mention, *Mém. X*, *Tom. III*, portent leurs ailes en toit fort aigu. Les nervures de leurs ailes paroissent composées de carreaux de talc, de figure irréguliere & encadrés : le milieu des deux dernieres jambes est ordinairement posé parallélement à la longueur du corps.

MOUCHET ou ÉMOUCHET. C'est le *tiercelet* & le mâle de l'*épervier*. Voyez ce mot.

MOUCIEU. *Voyez à l'article* GALERE.

MOUETTE ou MAUVE, *gavia*. Nom donné à plusieurs especes d'oiseaux aquatiques, qui sont *macropteres*, c'est-à-dire qui ont les ailes longues ; leurs pieds sont courts & palmés, selon quelques Ornithologistes. Plusieurs especes de mouettes ont à la mâchoire inférieure, comme un article ou éminence. Certaines especes ont les deux mâchoires droites ; quelques-unes ont la queue egale, d'autres l'ont fourchue ; les unes ont trois doigts devant, & n'en ont point derriere ; d'autres en ont quatre, trois devant & un derriere.

Les marques caractériſtiques des mouettes, ſont d'avoir un bec fort, long, étroit, pointu, un peu courbé à l'extrêmité: dans les petites eſpeces, il eſt plus droit. Cet oiſeau eſt du même genre du goiland. La mouette a les narines oblongues, les ailes longues & fortes; les pieds petits & palmés; les ongles ordinairement garnis d'un tubercule charnu; le corps menu, très-emplumé, & ſouvent de couleur blanchâtre ou cendrée. En général cette famille d'oiſeau eſt peu charnue, toujours volant, toujours affamée, & ſe nourrit de poiſſons plats: ils volent communément en troupe, même pour aller chercher à vivre; il y en a de la grandeur d'un oiſon, & d'autres de la grandeur d'un pigeon: ils reſſemblent à l'hirondelle de mer, & c'eſt ſur le bord des mers qu'on en trouve beaucoup. En Irlande, on les voit voler par milliers autour des marais, des fleuves & des prairies humides.

La mouette eſt fort criarde lorſqu'elle fait ſes petits, elle vole çà & là, & crie contre les hommes & les animaux qui approchent de ſon nid; d'où eſt venu le proverbe *larus parturit*, quand on veut parler d'un homme qui ne fait que babiller. Son nid eſt contre terre dans les landes, parmi les bruyeres, proche de la mer, ſouvent ſur les rochers dans les petites Iles: cet oiſeau pond en Octobre & en Novembre. Ses œufs ſont excellens, gros comme ceux de la canne: le blanc de ces œufs ne ſe durcit point, dit-on, dans l'eau bouillante comme celui des autres œufs: il reſte toujours comme une gelée. La coque des œufs, de quelque ſortes de mouettes, eſt toute blanche; d'autres ſont parſemés d'un grand nombre de taches. Les mouettes ont une inimitié déclarée contre les cannes & canards. On croit que ces oiſeaux ſont de paſſage; il n'eſt cependant pas difficile d'en apprivoiſer quelques eſpeces, que l'on nourrit de tripailles, de chair & de poiſſon.

Les mouettes les plus connues ſont, le *cataracte*, eſpece de *goiland brun*, la *mauve* du Havre, le *gavian*, la *mouette à pieds fendus*, la *mouette blanche*, celle qui eſt *brune*, la petite *mouette* d'Irlande, la grande *mouette noire & blanche*, qui eſt la *religieuſe*, enfin la grande *mouette griſe*, grande & petite eſpeces, la *mouette cen-*

drée. La *mouette rieuſe*, *gavia ridibunda*, ainſi appelée de ce que ſon chant imite le rire d'une femme.

Il y a des gens qui, au rapport de *Ray*, prétendent que la mouette griſe a coutume de harceler & d'effrayer les alouettes de mer, juſqu'à ce qu'elles fientent de peur: alors elle attrape leurs excrémens avant qu'ils tombent dans l'eau, & les dévore avec avidité comme un mets délicieux; mais *Albin* croit, avec beaucoup plus de vraiſemblance, que cette mouette leur enleve le poiſſon qu'elles viennent d'attraper, en les forçant de le dégorger. Il a vu quelque choſe de ſemblable dans les Indes Occidentales, où il y a un oiſeau nommé le *vaiſſeau de guerre*, qui dès qu'un autre oiſeau a ſaiſi ſa proie, le harcele juſqu'à l'obliger de la dégorger, & il ne manque pas de l'attraper enſuite dans l'air. M. *Anderſon* dit qu'il y a une grande mouette de mer qui ſait adroitement tirer de l'eau un poiſſon excellent, connu en Iſlande ſous le nom de *runmagen*. Cette mouette, qui a la figure d'un corbeau, n'a pas plutôt pris ſon poiſſon, qu'elle l'apporte à terre, où elle mange le foie, & laiſſe le reſte. Les payſans ne manquent pas de profiter de ces captures, & ils inſtruiſent même leurs enfans à courrir promptement ſur la mouette, auſſi-tôt qu'elle arrive à terre, pour lui enlever ſa proie. *Voyez* STRUND-JAGER.

Les Européens du Cap tuent pluſieurs milliers de mouettes toutes les années pour avoir leurs plumes, qui ſont fort fines, & qui valent beaucoup mieux pour les lits que celles d'oie: c'eſt auſſi l'uſage qu'on en fait au Cap, dit *Kolbe*.

L'oiſeau que les Riverains de la Loire appellent *falcorde* ou *poule d'eau*, n'eſt qu'une eſpece de mouette, marquée de taches blanches & noires: elle ſe trouve communément en automne dans ces parages, où l'on dit que ſa préſence eſt un augure de la crue prochaine de la riviere. On a remarqué que les mouettes griſes cendrées ſont les jeunes, & que les blanches ſont les vieilles. Le *jean-vengenten*, que les Hollandois apportent de l'Afrique, eſt auſſi une ſorte de mouette.

MOUFFETTE ou MOFETTE. *Voyez cet article à la ſuite du mot* EXHALAISONS.

MOUFFETTES, M. *de Buffon* désigne sous ce nom générique, trois ou quatre especes d'animaux, qui renferment & répandent, lorsqu'ils sont inquiétés, une odeur si forte & si mauvaise qu'elle suffoque, comme la vapeur souterraine qu'on nomme *mouffette*. Ces animaux qui se trouvent dans toute l'étendue de l'Amérique Méridionale & tempérée, ont été désignés indistinctement par les voyageurs, sous les noms de *puans*, *bêtes puantes*, *enfans du Diable*: M. *de Buffon* en distingue quatre especes sous les noms de *coase*, *conépate*, *chinche* & *zorille*; les deux dernieres appartiennent aux climats les plus chauds de l'Amérique Méridionale, & pourroient bien, dit-il, n'être que deux variétés, & non pas deux especes différentes. Les deux premieres sont du climat tempéré de la Nouvelle Espagne, de la Louisiane, des Illinois & de la Caroline, &c. & lui paroissent être deux especes distinctes & différentes des deux autres, sur-tout le coase, qui a le caractere particulier de ne porter que quatre ongles aux pieds de devant, tandis que tous les autres en ont cinq, mais au reste ces animaux ont tous à-peu-près la même figure, le même instinct; la même mauvaise odeur, & ne different pour ainsi dire, que par les couleurs & la longueur du poil; le *coase* est d'une couleur brune assez uniforme, & n'a pas la queue touffue comme les autres; le *conépate* a sur un fond de poil noir cinq bandes blanches, qui s'étendent longitudinalement de la tête à la queue; le *chinche* est blanc sur le dos & noir sur les flancs, avec la tête toute noire, à l'exception d'une bande blanche, qui s'étend depuis le chignon jusqu'au chanfrein du nez; sa queue est très-touffue & fournie de très-longs poils blancs, mêlés d'un peu de noir. Le *zorille* connu sur les bords de l'*Orénoque*, sous le nom de *mapurita*, paroit être d'une espece plus petite; il a néanmoins la queue toute aussi belle & aussi fournie que le *chinche*, dont il differe par la disposition des taches de sa robe; elle est d'un fond noir, sur lequel s'étendent longitudinalement des bandes blanches, depuis la tête jusqu'au milieu du dos, & d'autres especes de bandes blanches transversalement sur les reins. La croupe & l'origine

de la queue qui eſt noire juſqu'au milieu de ſa longueur, eſt blanche depuis le milieu juſqu'à l'extrémité, au lieu que celle du *chinche* eſt par-tout de la même couleur. Tous ces animaux ſont à-peu-près de la même figure & de la même grandeur que le *putois d'Europe*; ils lui reſſemblent encore par les habitudes naturelles, & les réſultats phyſiques de leur organiſation ſont auſſi les mêmes. Le putois eſt de tous les animaux de ce Continent celui qui répand la plus mauvaiſe odeur, elle eſt ſeulement plus exaltée dans les mouffettes, dont les eſpeces ou variétés ſont nombreuſes en Amérique, au lieu que le putois eſt le ſeul de la ſienne dans l'ancien continent.

MOUFLON, Eſpece d'animal qui ſe trouve en Ruſſie, dans la Sibérie Méridionale, dans la Grece, les îles de Sardaigne, de Corſe, & qui paroît être la ſouche primitive de toutes nos brebis, l'animal ſortant des mains de la Nature; auſſi à l'extérieur paroît-il d'abord différer beaucoup de nos brebis.

M. *de Buffon*, qui a fait des recherches ſur cet objet, nous dit que le mouflon exiſte dans l'état de nature, il ſubſiſte & ſe multiplie ſans le ſecours de l'homme; il reſſemble, plus qu'aucun autre animal ſauvage, à toutes les brebis domeſtiques: il eſt plus vif, plus fort & plus léger qu'aucun d'entr'eux: il a la tête, le front, les yeux & toute la face du belier: il lui reſſemble auſſi par la forme des cornes & par l'habitude entiere du corps, enfin il produit avec la brebis domeſtique; ce qui ſeul ſuffiroit pour démontrer qu'il eſt de la même eſpece, & qu'il en eſt la ſouche (*a*). La ſeule diſconvenance qu'il y ait entre le mouflon & nos brebis, c'eſt qu'il eſt couvert de poil & non de laine: mais les obſervations apprennent qu'on ne doit point regarder la laine dans les brebis domeſtiques, comme un caractere eſſentiel. La laine n'eſt qu'une production occaſionnée par le climat tempéré; car ces mêmes brebis tranſportées dans les pays chauds, y perdent leur laine, s'y couvrent de poils, & tranſ-

(*a*) M. *Haller* dit que le mouflon retrouvé en abondance en Corſe ne paroît avoir du mouton que les cornes, il a, dit-il, l'agilité, le port & les mœurs du chamois. *Dict. d'Hiſt. Nat. de* Bomare, *commenté à Yverdon.*

portées dans des pays très-froids, leur laine y devient auſſi groſſiere & auſſi rude que du poil; dès-lors il n'eſt pas étonnant que la brebis originaire, la brebis primitive & ſauvage, qui a dû ſouffrir le froid & le chaud, vivre & ſe multiplier ſans abri dans les bois, ne ſoit pas couverte d'une laine qu'elle auroit bientôt perdue dans les brouiſſailles, d'une laine que l'expoſition à l'air & l'intempérie des ſaiſons auroient en peu de tems altérée & changée de nature; d'ailleurs, continue M. *de Buffon*, lorſqu'on fait accoupler le bouc avec la brebis domeſtique, le produit eſt une eſpece de *mouflon*; car c'eſt un agneau couvert de poil: ce n'eſt point un mulet infécond, c'eſt un *métis* qui remonte à l'eſpece originaire, & qui paroît indiquer que nos chevres & nos brebis domeſtiques ont quelque choſe de commun dans leur origine; & comme nous avons reconnu par expérience, que le bouc produit aiſément avec la brebis, mais que le bélier ne produit pas avec la chevre, il n'eſt pas douteux que dans ces animaux, toujours conſidérés dans leur état de dégénération & de domeſticité, la chevre ne ſoit l'eſpece dominante, & la brebis l'eſpece ſubordonnée, puiſque le bouc agit avec puiſſance ſur la brebis, & que le bélier eſt impuiſſant à produire avec la chevre: ainſi notre brebis domeſtique eſt une eſpece bien plus dégénérée que celle de la chevre, & il y a tout lieu de croire que ſi l'on donnoit à la chevre le mouflon au lieu du belier domeſtique, elle produiroit des chevreaux qui remonteroient à l'eſpece de la chevre, comme les agneaux produits par le bouc & la brebis, remontent à l'eſpece du bélier.

On voit de ces *mouflons* ou *moutons ſauvages* dans les montagnes de la Sibérie méridionale; on les nomme *argali* dans ces pays: les plus gros approchent de la taille d'un *daim*, leurs cornes naiſſent au deſſus & tout près des yeux, droit devant les oreilles; elles ſe courbent d'abord en arriere; & enſuite en avant; l'extrémité eſt tournée un peu en haut & en dehors; depuis leur naiſſance juſqu'à-peu-près de la moitié, elles forment des rides. C'eſt dans ces cornes que réſide toute la force de l'animal. Les habitans des montagnes

diſent que ces animaux ſe battent ſouvent les uns contre les autres, en ſe heurtant cornes contre cornes. On peut juger de la force de ces quadrupedes, & par conſequent des moyens de ſe défendre que leur a donnés la nature, lorſqu'on réfléchit quelle force ces animaux doivent employer; puiſque dans leurs combats ils ſe briſent leurs cornes. (Le mouton qui ſe voit dans la ménagerie de Chantilly, a caſſé net un des barreaux de fer de ſa grille, en voulant donner un coup de tête à un homme qui l'agaçoit: ce barreau étoit carré, & large de dix-huit lignes ſur toutes les faces.) Les cornes ſont en effet à leur origine de la groſſeur du poignet; & on prétend qu'il y a de ces armes qui, meſurées dans toute leur étendue, ont plus d'une aune de longueur. Il eſt aiſé de juger par cette comparaiſon combien l'eſpece des animaux domeſtiques, en paſſant par la main de l'homme, & en changeant de climat, a été modifiée, altérée, changée.

Tout concourt à prouver d'une maniere évidente la modification occaſionnée par les climats, & combien le même animal paroît différent de ceux qui ſont les ſouches primitives. On voit en Iſlande une race de brebis à pluſieurs cornes, à queue courte, à laine dure & épaiſſe, au deſſous de laquelle, comme dans preſque tous les pays du Nord, ſe trouve une ſeconde fourrure d'une laine plus fine, plus douce, plus touffue. Dans les pays chauds au contraire, on ne voit ordinairement que des brebis à queue longue & à courtes cornes, dont les unes ſont couvertes de laine, les autres de poils, & d'autres encore de poils mêlés de laine. La premiere de ces brebis des pays chauds eſt celle que l'on appelle communément *mouton de Barbarie*, *mouton d'Arabie*, laquelle reſſemble entiérement à notre brebis domeſtique; à l'exception de la queue, qui eſt ſi fort chargée de graiſſe, que ſouvent elle eſt large de plus d'un pied & peſe juſqu'à vingt livres. Dans cette race de brebis à groſſe queue, il s'en trouve qui ont la queue ſi longue & ſi peſante, qu'on leur donne une petite brouette pour la ſoutenir en marchant. Cette même brebis dans le Levant eſt couverte d'une tres-belle laine, & à Madagaſcar & aux

aux Indes elle eſt couverte de poils. Dans ces moutons de Barbarie toute la graiſſe, qui ordinairement dans les moutons ſe porte aux reins, deſcend dans leur queue; c'eſt au climat, à la nourriture & aux ſoins de l'homme qu'on doit rapporter cette variété; car ces brebis ſont domeſtiques comme les nôtres, & exigent même plus de ſoin & de ménagement.

Le mouflon ou mouton ſauvage que l'on trouve en grand nombre dans la Sibérie méridionale, paroît plus fort, plus vigoureux que les autres qu'on trouve auſſi dans la Grece, dans les îles de Chypre, de Sardaigne & de Corſe. Cet animal a donc pu, dit M. *de Buffon*, peupler également le Nord & le Midi, & ſa poſtérité devenue domeſtique, après avoir long-tems ſubi les maux de cet état, aura dégénéré & pris, ſuivant les différens traitemens & les climats divers, des caracteres relatifs, de nouvelles habitudes de corps, qui s'étant enſuite perpétuées par les générations, ont formé notre brebis domeſtique, & toutes les autres races de brebis qu'on voit ſur le Continent. *Voyez les articles* BELIER & AGNEAU.

MOULARD ou MOLÉE, eſt la terre cimolée des Ouvriers: celle qui eſt naturelle eſt une ſorte de *ſmectis* ou *argile à foulons*; mais celle qui eſt d'un grand uſage chez les Teinturiers, les Corroyeurs & les Peauſſiers, ſe trouve dans le fond des auges des Couteliers ou Rémouleurs: elle eſt produite par le frottement du fer ſur le grès lorſqu'ils aiguiſent leurs uſtenſiles ſur la roue. Cette eſpece de moulard eſt auſſi d'uſage en Médecine: on l'eſtime aſtringent.

MOULE ou MOUCLE, *mytulus ſeu muſculus*. Nom donné à un genre de coquillages bivalves de mer, de riviere & d'étang. On en diſtingue pluſieurs eſpeces de mer, qui ſont très connues des Curieux. En général les moules ſont oblongues, en les conſidérant de la tête au bord oppoſé; les deux valves ſont conſtamment égales, leur forme eſt convexe, quelquefois large vers le bas, & finiſſant en pointe aux ſommets. Il y en a de remarquables par leur belle nacre intérieure, & les perles qu'on y trouve quelquefois. On les diſtingue en trois ſous-genres: 1°. en *moules pro-*

prement dites, dont les valves ferment exactement, & dont un des côtés eſt preſque droit, tandis que l'autre & l'extrémité inférieure ſont arrondis. Il y a la *moule des papous*, dont la couleur eſt violette & roſe, de forme très-bombée, boſſue par les ſommets, d'où naiſſent deux avances arrondies en portion de cercle; la *moule du Détroit de Magellan*, ſingulier par ſa couleur aurore, nacrée d'un bel orient, ondée de taches violettes, offrant aux yeux tant en dehors qu'en dedans, quand elle eſt dépouillée de ſa pellicule, toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Les Indiens joignent & aſſujettiſſent enſemble les deux valves de cette coquille par une bordure d'écaille, & forment ainſi une tabatiere à goulot, laquelle reſſemble aſſez à nos *poires à poudre*. La *moule de Rio de la Plata* dont la robe eſt violet-noire jouant l'opale; la moule appellée la *gueule de ſouris*, par rapport à ſa forme pointue & à ſa couleur griſe, tachetée de violet, & dont les bords ſont de couleur de roſe; la *moule d'Alger*, qui eſt couleur d'agate, avec une nacre vineuſe; la grande *moule bleue* des parages du Languedoc; le *caïeu* des côtes de Normandie. 2°. Les *moules cylindriques*, dont les valves ſont fort longues, à-peu-près également larges des deux bouts, & qui ſe joignent très-exactement: telles ſont les *dattes de mer*, improprement appelées *pholades bivalves*, leur coque n'eſt pas fort épaiſſe. L'eſpece connue ſous le nom de *moule arboriſée*, eſt même très-mince, nacrée en dedans, un peu aplatie vers l'un des bouts, ſa robe eſt partie fauve, & partie chargée d'un deſſein en réſeau très-fin & plus coloré. 3s. Les *moules triangulaires*, nommées particuliérement *pinnes marines*, dont la forme eſt applatie, à-peu-près triangulaire iſocele, & dont les valves ne ferment point exactement. M. *Adanſon* fait un genre particulier de cette derniere moule ſous le nom de *jambonneau*, voyez ce mot. A l'egard des *tellines*, c'eſt un genre qui compoſe la ſixieme partie des *coquilles bivalves*: voyez TELLINE.

Décrivons maintenant la moule de mer, vulgairement appelée *cailleu* ou *cayeu*. C'eſt un ver teſtacée, connu de tout le monde, oblong, plus ou moins gros,

d'une figure informe ou approchante de celle d'un petit muſcle, d'ou lui eſt peut-être venu ſon nom latin, *muſculus*. L'animal eſt tendre, blanchâtre, un peu frangé ſur ſes bords, nageant dans une eau ſalée, délicat & fort bon à manger, renfermé dans une coquille à deux battans, aſſez minces, convexes, & d'un bleu noirâtre en dehors, concaves & d'un bleu blanchâtre en dedans, ordinairement liſſes des deux côtés, quelquefois chargé de vers à tuyaux ou de glands marins. On apperçoit à travers les valves de petites veines ou lignes bleues. La coquille eſt large, tranchante à ſa baſe, arrondie & finiſſant en pointe au ſommet, où eſt placé le ligament qui unit enſemble les deux pieces d'une aſſez ample capacité, & de figure rhomboïde. M. *Van-Heyde*, Médecin, a fait une exacte anatomie des moules : il a obſervé qu'elles ont une langue, de la graiſſe, des inteſtins, un foie, des cornes comme les limaces. Il y a dans toutes ces parties un mouvement de vibration, que M. *Van-Heyde* appelle *mouvement radieux*. Ajoutons que l'hermaphrodiſme de la moule eſt tel que ce ver teſtacée ſe multiplie indépendamment d'un autre animal de ſon eſpece, & eſt lui ſeul le pere & la mere de ce qui vient de lui. Cet animal étonnant, ainſi que toutes les moules, ſe ferme par la contraction de deux gros muſcles fibreux qui ſont intérieurement attachés à chaque bout des coquilles, & ces coquilles ſont bordées tout autour d'une membrane ou épiderme qui s'appliquent ſi exactement l'une contre l'autre quand elles ſont mouillées, que la moindre goutte d'eau ne pourroit ſortir de la moule. Les moules reſpirent l'eau comme les poiſſons : ſi elles ſont couvertes de peu d'eau, on voit un petit mouvement circulaire au deſſus du talon de la coquille ; quelques momens après, elles rejettent l'eau d'un ſeul coup par l'autre bout de la coquille.

M. *de Réaumur*, dans un *Mémoire ſur le mouvement progreſſif de diverſes eſpeces de coquillages*, nous apprend que les moules de mer, quoique communément attachées aux pierres, ou les unes aux autres par différens filamens, ne laiſſent pas cependant d'avoir la faculté de ſe mouvoir. Pour le prouver, il rapporte que dans

le tems où il ne fait plus assez chaud pour tirer du sel des marais salans, les Pécheurs jettent quelquefois dans ces marais des moules qu'ils ont prises au bord de la mer; ils prétendent par-là rendre leur chair plus délicate, en les faisant vivre dans une eau qui devient tous les jours moins salée, parce qu'elle reçoit celle de la pluie. Les Pêcheurs jettent les moules séparées les unes des autres & à diverses distances, mais lorsqu'ils vont les pêcher ensuite, ils les trouvent assemblées en gros paquets. Pour se rapprocher ainsi, il a donc fallu que les moules se meuvent; mais il reste à savoir quelle partie elles emploient à cet usage. Pour s'en instruire, il ne faut qu'ouvrir la coquille d'une moule par le côté opposé de sa charniere; rien ne paroît alors plus distinctement qu'une certaine partie noire, brunâtre & longuette, placée dans le milieu de la moule. On se fera une image assez ressemblante de la figure de cette partie, en concevant celle de la langue d'un animal C'est cette partie qu'on peut appeler la *jambe* ou plutôt le *bras de la moule*, puisqu'elle se traîne par son moyen plutôt qu'elle ne marche. Quand la moule se prépare à changer de place, elle commence par entr'ouvrir sa coquille; ensuite on voit paroître sur ses bords le bout de la jambe, qu'elle alonge quelquefois jusqu'à un pouce de distance: il paroit que l'animal s'en sert alors pour reconnoître le terrain. Ensuite il replie l'extrêmité de cette partie, qui est charnue & très-flexible, sur quelques corps pour le saisir & s'y cramponer en quelque façon; de sorte qu'en se contractant, sa coquille est obligée d'avancer vers ce corps. Cette manœuvre n'imite pas mal celle d'un homme, qui, étant couché sur le ventre, voudroit s'approcher de quelque endroit en se servant seulement de son bras & de sa main pour saisir un point d'appui. Les moules ne profitent pas souvent de la faculté qu'elles ont de se mouvoir; car elles sont toutes ordinairement attachées les unes aux autres, ou à d'autres corps par différens fils; & ce n'est que lorsque ces fils sont rompus qu'elles ont recours à leurs bras.

On lit dans les *Mémoires de l'Académie*, que M. *Poupart* avoit déjà observé que les moules de riviere, étant

couchées sur le plat de leurs coquilles, font sortir à leur volonté un bras, dont elles se servent pour creuser le sable sous elles, & par conséquent baisser doucement d'un côté; de sorte qu'elles se trouvent à la fin sur le tranchant de leur coquille. Après cela elles avancent ce même bras le plus qu'il est possible, & s'appuient ensuite sur son extrémité pour attirer leur coquille à elles, & se traîner ainsi dans une espece de rainure qu'elles tracent elles-mêmes dans le sable, & qui soutient la coquille des deux côtés.

Dans la moule de mer, c'est de la racine du bras dont nous avons parlé, (lequel, dans les plus grosses moules, a environ six lignes de longueur & deux lignes & demie de largeur,) que partent un grand nombre de fils, qui étant fixés sur les corps voisins, tiennent la moule assujettie. Chacun de ces fils est gros à-peu-près comme un cheveu, & long d'un à deux pouces. Ils sont attachés par leur extrémité sur des pierres, sur des fragmens de coquille, & le plus souvent sur les coquilles des autres moules; delà vient que l'on trouve ordinairement de gros paquets de ces coquillages. Ces fils sont autant éloignés les uns des autres, que leur longueur & leur nombre le peuvent permettre: il y en a en tous sens collés sur les différens corps qui entourent la moule. M. *de Réaumur* assure en avoir quelquefois compté plus de cent cinquante employés à en fixer une seule: ces fils sont comme autant de petits câbles, qui tirant chacun de leur côte, tiennent pour ainsi dire la moule à l'ancre. Ces fils sont ceux que les Cuisiniers ont soin d'arracher des moules de mer avant que de les faire cuire.

Mais de quelle adresse les moules se servent-elles pour s'attacher avec ces fils? Comment peuvent-elles les coller par leur extrémité, qui est beaucoup plus grosse que le reste? Nous avons dit que la moule fait sortir de sa coquille entr'ouverte une espece de bras qu'elle alonge par degrés, & raccourcit ensuite; c'est par ces alongemens & racourcissemens réitérés qu'elle peut donner à ce bras jusqu'à deux pouces de longueur, qu'elle parvient enfin à s'attacher par des fils en différens endroits plus ou moins éloignés. On voit

par-là que la même partie eſt deſtinée à des fonctions fort différentes, puiſqu'elle ſert à la moule tantôt de bras ou de jambes pour marcher, & tantôt de filiere pour filer. C'eſt dans l'Ouvrage de M. *de Réaumur* qu'il faut voir tous ces détails; entr'autres la deſcription de la fente ou canal par où paſſe la liqueur qui forme les fils, & dans lequel elle ſe fige enſuite & prend de la conſiſtance; c'eſt ce qui a fait dire à cet ingénieux Naturaliſte, que le procédé des vers à ſoie, des chenilles & des araignées pour filer, reſſemble à celui des Tireurs d'or; mais que le procédé des moules au contraire reſſemble à celui des Ouvriers qui jetent les métaux en moule.

On trouve dans le *Tome II. de l'Académie de la Rochelle*, un Mémoire de M. *Mercier du Paty*, Tréſorier de France, ſur les *bouchots à moules*, eſpeces de parcs formés par des pieux avec des perches entrelacées, qui font une ſorte de clayonnage ſolide, capable de réſiſter aux efforts & auquel les moules s'attachent par gros paquets pour y dépoſer leur frai, s'y engraiſſer, y croître & devenir plus ſaines & meilleures. Cet Académicien tâche de prouver par des raiſons & des expériences qui méritent d'être lues, que le mouvement progreſif accordé à la moule par MM. *Poupart*, *Van-Heyde*, *de Réaumur* & quelques autres Auteurs célebres, n'a aucune réalité. M. *Mercier* prétend que la moule ne file point le byſſus qui l'attache aux corps voiſins, puiſqu'il naît & croît avec elle comme une partie qui lui eſt eſſentielle. " Les moules, dit notre » Auteur, ſont ſédentaires; nées pour un repos éter- » nel, le même lieu les voit naître & mourir. Elles » portent en naiſſant des chaînes qu'elles porteront » toujours, & celles de leurs voiſins ſerviront encore » pour les rendre plus fortes & plus indiſſolubles. » Mais ces chaînes n'ont rien de triſte pour elles; leur » ſalut dépend de leur captivité même, leur byſſus les » attache conſtamment aux pierres, aux bois, ou les » unes aux autres; elles bravent ainſi les efforts des » vents & des flots. Malheur aux moules que quel- » qu'accident détache; celles qui tombent dans la » boue, reſteront dans l'endroit de leur chute & y

„ trouveront leur perte. „ D'après cet exposé, il est constant que si le peuple moule, avec la liberté de forger & de rompre lui-même ses liens, avoit encore celle de voyager, il fonderoit de nouvelles colonies quand il se trouveroit trop gêné ou dépourvu de nourriture. C'est au public éclairé à juger ce différend. Nous n'avons pu jusqu'ici trouver l'occasion favorable de répéter les expériences de M. *du Paty*, qui dit encore que le drap marin qui enveloppe les coquillages, sert à l'accroissement de leurs coquilles, de la même maniere que le bois se forme de l'endurcissement de l'écorce, & les os de celui du périoste.

Il ne faut qu'environ un an pour peupler un bouchot, pourvu qu'on y laisse un dixieme de la famille & même un peu plus, comme cinq à six mille, pour peu qu'un parc ait été dégarni. Cette recolte se fait depuis le mois de Juillet jusqu'en Octobre; le tems du frai & le commencement des chaleurs en sont seulement exceptés.

La moule de mer se trouve abondamment & par bancs le long de nos côtes maritimes. Ce petit ver testacée a des ennemis; car outre qu'on s'en sert beaucoup en qualité d'appât pour prendre du poisson, M. *de Réaumur* a observé qu'il y a un petit coquillage de l'espece de ceux qu'on nomme en latin *trochus* (sabot, espece de limaçon à bouche aplatie) qui en fait sa proie. Il s'attache pour cela à la coquille d'une moule, la perce d'un trou très-rond, de la largeur d'une ligne, & y fait passer une espece de trompe longue de cinq à six lignes, qu'il tourne en spirale & avec laquelle il suce la moule. M. *de Réaumur*, qui a observé que les moules vides étoient toujours au moins percées d'un trou, est persuadé que ces coquillages ne contribuent pas peu à détruire les moulieres. On rapporte qu'en quelques lieux du Brésil, on voit des moules si grosses, qu'étant séparées de leur coquille, elles pesent quelquefois jusqu'à huit onces chacune, & que les coquilles de ces grosses moules sont d'une grande beauté. Il y a des pinnes marines qui sont des especes de moules triangulaires, & qui les surpassent beaucoup en poids & en grandeur. *Voyez* PINNE MARINE.

Liſter dit que chez quelques habitans de Lancaſtre en Angleterre, le principal uſage des moules eſt pour fumer les terres voiſines de la mer, d'où on les tire par charretées. M. *Linnæus* dit que le territoire de la Province de Helſingie en Suede eſt en grande partie compoſé des mêmes coquillages : il ajoute que les Flamands mangent des moules, auſſi-bien que les Anglois (il auroit pu y joindre les François), mais que les Suédois n'en mangent point.

Les moules de mer ſont les plus eſtimées : elles ſont en effet d'un bien meilleur gôut, & plus ſaines que celles de riviere ou d'étang. On doit choiſir les moules tendres, délicates & bien nourries. Leur chair lâche le ventre, fournit peu de bonne nourriture, & ne convient qu'à ceux qui ont un bon eſtomac ; encore faut-il en uſer modérément ; car elles ſe digerent difficilement & produiſent des humeurs viſqueuſes : elles paſſent même pour exciter la fievre, & pour cauſer des obſtructions dans le bas-ventre. Le Docteur *Mahring*, dans le *VII Vol. des Ephém. d'Allem. ann.* 1744, *pag.* 115, rapporte pluſieurs obſervations qui prouvent que les moules ſont ſujettes à devenir venimeuſes par des maladies qui leur arrivent & qui les rendent très-dangereuſes dans l'uſage. Ces maladies de la moule ſont la mouſſe & la gale : les racines de la mouſſe s'introduiſent dans la coquille, l'eau pénetre par ces ouvertures & la diſſout peu-à-peu. La gale eſt une eſpece de tubercules qui naiſſent de la diſſolution de la coquille. Certains petits crabes qui ſe logent quelquefois dans les moules, peuvent auſſi contribuer à les rendre mal-ſaines. Quelques perſonnes ayant mangé de ces moules, ont été attaquées d'anxiétés, de convulſions accompagnées d'éruptions cutanées : les remedes en pareils cas ſont les vomitifs & les antidotes. On prétend que les écailles des moules étant calcinées & pulvériſées, ſont un excellent diurétique : je les croirois plutôt abſorbantes. Les Maréchaux emploient contre les taies & les onglets qui naiſſent ſur les yeux des chevaux cette poudre en guiſe de collyre ſec, qu'ils ſoufflent dans leurs yeux.

MOULE DE RIVIERE OU D'ÉTANG. C'eſt un teſtacée

fort différent de celui de mer : on en diſtingue deux eſpeces : la premiere eſt celle dont la charniere ſe trouve garnie de fort groſſes dents ; la ſeconde eſt celle dont la charniere paroit liſſe, tant les dents en ſont petites. La moule d'eau douce eſt du même genre des tellines. M. *Merry* y a découvert le même hermaphrodiſme que dans la moule de mer ; mais il dit auſſi que la coquille de la moule de riviere s'entr'ouvre par le moyen d'un puiſſant reſſort, & ſe ferme par la contraction de deux forts muſcles. Cet animal nage dans l'eau, & paroit quelquefois voltiger ſur ſa ſurface, dit M. *Poupart :* il rampe plus communément dans la vaſe, ſur laquelle il reſte preſque toujours en repos Les parties de la génération de cet animal, ſont deux ovaires & deux véſicules ſéminales ; chaque ovaire & chaque véſicule a ſon canal propre. C'eſt par ces quatre canaux que les œufs & la ſemence de la moule ſe rendent dans l'anus, où ces deux principes s'uniſſent enſemble en ſortant ; ce qui ſuffit pour la génération. Au reſte, il eſt à remarquer que les ovaires de la moule ne ſe vident de leurs œufs qu'au printems, & ne s'en rempliſſent qu'en automne ; de-là vient qu'on les trouve toujours vides en été, & pleins d'œufs en hiver. Dans cet animal, l'air entre par l'anus dans les poumons. *Voyez les Mémoires de l'Accadémie des Sciences, année* 1710. *p.* 408. Pour la maniere de filer & de marcher de cet animal, *voyez l'année* 1706, *pag.* 60 *de la même Académie.*

Schelammer dit dans les *Ephém. des Curieux de la Nat Déc.* 11, *ann.* 1687, qu'en Allemagne les moules ſont fort abondantes dans les fleuves, & reſſemblent à celles de la mer, par la groſſeur & par la figure, mais qu'elles ne ſont pas ſi bonnes à manger.

La moule d'étang eſt toujours plus grande que celle de riviere ; mais c'eſt néanmoins le même ordre d'animal. Son mouvement la porte à faire des traînées dans le ſable & dans le limon, & à s'y enfoncer de deux ou trois pieds ; au beſoin, elle fait ſortir une grande plaque ou langue, & ouvre ſes deux battans de même que la moule de riviere. On remarque que les moules d'étang ſont plus ſolitaires que celles de riviere.

Pluſieurs des moules fluviatiles donnent d'aſſez belles perles ; telles ſont les *moules* d'Ecoſſe, de Baviere, de la Valogne en Lorraine & de Saint-Savinien.

MOULES FOSSILES ou MUSCULITES, *mytulites*. Ce ſont des moules devenues foſſiles, ſouvent pétrifiées, quelquefois minéraliſées ; communément on n'a que le noyau formé dans la coquille.

MOUPHETTE ou POUSSE. *Voyez au mot* EXHALAISONS SOUTERRAINES, *& la fin du mot* PYRITES.

MOURINGOU. *Voyez à l'article* BEN.

MOURON. Nom qu'on donne en Normandie à la SALAMANDRE. *Voyez ce mot.*

MOURON, *anagallis*. Petite plante fort connue, & dont on diſtingue pluſieurs eſpeces : nous ne parlerons ici que du mouron mâle, du mouron femelle & du mouron d'eau.

Le MOURON MALE OU A FLEURS ROUGES *anagallis mas phœniceo flore*, a une racine ſimple & fibrée ; ſes tiges ſont tendres & couchées ſur terre : ſes feuilles ſont petites, arrondies, oppoſées le long des tiges, deux à deux, quelquefois trois à trois, aſſez ſemblables à celles de la morgeline. Ses fleurs ſont à roſette à cinq quartiers & rougeâtres ; il leur ſuccede de petits fruits ſphériques, membraneux, qui s'ouvrent tranſverſalement par la maturité en deux parties, remplis de petites graines anguleuſes & brunâtres.

Le MOURON FEMELLE OU A FLEURS BLEUES, *anagallis fœmina cæruleo flore*, ne diffère du précédent, que par ſa fleur bleuâtre & qui eſt quelquefois blanche.

L'un & l'autre mouron croiſſent dans les champs, dans les jardins & les vignobles ; toute la plante a une ſaveur d'herbe un peu auſtere : elle eſt céphalique, vulnéraire & ſudorifique ; ſon ſuc convient dans la peſte, & pour le crachement purulent : ſa décoction mondifie les ulceres, & eſt bonne, dit-on, contre la morſure des chiens enragés. Cette vertu anti-hydrophobique vient d'être reconnue par pluſieurs Membres de la Société Economique de Berne. M. *Haller* obſerve que c'eſt une opinion qui a repris faveur de nos jours, même en Baviere & en Franconie. Le *mouron* n'a cependant, dit-il, aucune qualité extérieure, qui

annonce une vertu auſſi unique, que l'eſt celle de vaincre le poiſon du chien enragé.

MOURON D'EAU ou MOURON AQUATIQUE, *anagallis aquatica ſive ſamolus.* Plante qui croît aux lieux aquatiques & marécageux. Sa racine eſt fibrée, blanche & vivace : elle pouſſe des tiges hautes d'un pied, grêles, rondes, dures, revêtues de petites feuilles : il part de la racine d'autres feuilles vertes, pâles & dentelées en leurs bords. Les fleurs ſont blanches, formées en godet découpé en roſette ; il leur ſuccede des capſules ovales, qui renferment dans une ſeule loge pluſieurs ſemences menues & rouſſâtres.

Cette plante fleurit en Juin, & ſes graines ſont mûres en Septembre : on peut manger ſes feuilles en ſalade : en Médecine elle eſt eſtimée anti-ſcorbutique, vulnéraire & apéritive, mais elle eſt peu d'uſage.

MOURON DES PETITS OISEAUX. *V.* MORGELINE.

MOUS ou MOUX ou MOLLUSQUES, *animalia mollia aut molluſca.* Nom que l'on donne à des animaux de mer, qui étant écorchés, n'offrent à la vue qu'une chair molle, quoiqu'ils contiennent en dedans une matiere qui leur tient lieu de ſang : tels ſont les *polypes*, la *ſeche*, le *calmar*, le *concombre marin*, l'*ortie de mer*, la *valette*, la *plume de mer*, la *chenille* ou la *taupe de mer*, *le raiſin de mer*, les *poumons marins*, le *lievre marin*, l'*anémone de mer*, la *pomme folle de mer*. V. ces mots.

Des Naturaliſtes ne regardent les molluſques, que comme des eſpeces de vers marins, qu'on appelle improprement *imparfaits* ; ſe fondant ſur ce qu'ils ſont dit-on, deſtitués de têtes, d'oreilles, de nez, d'yeux, de pieds & de poumons ; mais l'expérience eſt contraire ; s'ils n'ont pas toutes ces parties à la fois, ils ont au moins des équivalens. Parmi les molluſques les plus étranges, diſent-ils, il y en a de nuds avec des bras, & qui vont & viennent dans l'Océan ; il y a des molluſques qui portent leur maiſon, ce ſont les ourſins ; enfin ils comprennent parmi ce genre d'animaux, la *bélemnite*, le *litophite*, le *tæthya*, la *néréide* ou l'animal du Tubipore, la *méduſe*, la *mentula* ou priape de mer, l'*holoturie*, & une grande quantité d'au-

tes & ramaſſées. Les feuilles ſont alternes, ou oppoſées, ou verticillées, plus ou moins entieres, la plupart triangulaires, un peu concaves, aſſez ſerrées, communément imbriquées & ſe touchant les unes aux autres. Les fleurs mâles ſont ſéparées des fleurs femelles, & quelquefois ſur des pieds différens: ce ne ſont que des étamines & des capſules, ou des cônes formés de feuilles rapprochées, & ſouvent ouvertes en étoiles. Les fleurs femelles ſont toujours au-deſſous des fleurs mâles lorſqu'elles ſont ſur le même pied. La pouſſiere fécondante & les graines conſiſtent en globules ſphériques & jaunes dans les unes, & ovoïdes dans les autres. Les graines des mouſſes ont été découvertes en 1719 & 1741 par *Dillen.* M. *Linnæus* les a auſſi obſervées (*a*).

(*a*) Ces fleurs mâles & femelles ſont encore bien incertaines, dit M. *Haller*, & différens Auteurs les ont entendues bien différemment. Preſque toutes les *mouſſes* ont des capſules ou nues ou couvertes d'une gaine conique, remplie d'une pouſſiere. Cette capſule a preſque toujours un couvercle plus ou moins plat, & quelquefois aigu comme une aiguille. Le contour de ce couvercle produit un ou pluſieurs rangs de filets élaſtiques, qui ſe redreſſent peu-à-peu & font ſauter le couvercle. La capſule répand alors une pouſſiere, le plus ſouvent contenue dans la cavité ſimple de la capſule; mais il y a des mouſſes dont la capſule a un ſac membraneux, concentrique à la capſule & rempli de pouſſiere; & d'autres dont la capſule a un axe membraneux qui en partage la longueur. C'eſt-là ce que *Linnæus* appelle *antheres*; & certainement, dit toujours M. *Haller*, il y a bien de l'analogie entre les *antheres* & les capſules du *lycopodium*. Mais *Micheli* a vu dans la même pouſſiere des particules de différentes figures, dont il a pris une partie pour du ſperme mâle, & une autre pour des graines. Ce qui s'éloigne le plus de l'opinion de M. *Linnæus*, c'eſt que d'habiles gens aſſurent avoir vu cette pouſſiere végéter & rendre de petites plantes de la même eſpece; ce qui prouveroit qu'elle appartient plutôt à la claſſe des graines.

Pour les organes femelles de M. *Linnæus*, c'eſt une pouſſiere plus ou moins fine contenue dans des roſes, que des tiges ſans capſule portent preſque toujours à leur ſommité, & quelquefois ſur une tige. M. *Haller* dit être bien certain que dans l'un & l'autre cas cette prétendue pouſſiere eſt un amas de véritables feuilles; c'eſt un bouton comme celui des arbres.

M. *du Necher*, Botaniſte de l'Electeur Palatin, vient de donner un Ouvrage ſur les *Mouſſes*; cet écrit n'admet pas les parties de la fructification dans ces ſortes de plantes: il n'admet qu'une ſeule claſſe ou famille de mouſſes, qu'il diviſe enſuite en trois ordres, dont les caracteres ſont établis ſur la germination. Toutes les mouſſes, dit-il, ſont pérennelles, vivipares, & leur germination n'eſt pas toujours la même; dans les unes elle eſt feuilletée, *muſci frondeſcentes*; dans d'autres elle eſt à plumes, *muſci plumaſcentes*; & dans quelques-unes enfin elle eſt à ſimple bourgeon, *muſci gemmaſcentes*. Cet Ouvrage qui ſouffrira peut-être beaucoup de contradictions, mérite cependant d'être lu par les Curieux en Botanique.

En général les mouſſes ſont ſans ſaveur: celles qui croiſſent dans l'eau, étant miſes au feu rougiſſent & ſe réduiſent en cendres, ſans prendre ni communiquer aucune flamme (excepté la poudre des étamines du *lycopodium*). La plupart des mouſſes ſont purgatives, vermifuges & ſudorifiques. Aux Indes on regarde l'eſpece du *lycopodium* appelée *tana-pouel* dans l'*Hort. Malabar. vol.* 12. *T.* 14. comme un excellent aphrodiſiaque, & cette plante eſt célébrée dans toutes les fêtes où l'amour préſide. Les habitans du Nord font de bons couſſins & des ſommiers avec la grande eſpece de mouſſe appelée *ſphagnon* par *Dillen*, *T.* 32. *f.* 1, 2, & ils emploient la mouſſe *fontinalis* du même Auteur dans leurs foyers pour empêcher les incendies, fondés ſur ce que cette plante ne prend ni ne communique la flamme. Toutes les mouſſes bien ſéchées ſont d'un uſage merveilleux pour conſerver ſéchement les corps ſuſceptibles d'humidité, & pour entretenir long-tems de jeunes plantes dans leur humidité ſans les expoſer à la pourriture, lorſqu'on veut les tranſporter fort loin. On ſe ſert de la mouſſe commune pour embaucher les oiſeaux morts, &c.

Maintenant nous nous contenterons de parler des mouſſes qui méritent le plus d'être connues, ſoit par leur uſage, ſoit par leur ſingularité.

La MOUSSE TERRESTRE ORDINAIRE, *muſcus terreſtris vulgatior*, eſt la plus commune de toutes les mouſſes, tout le monde la connoît: c'eſt une plante rampante, une eſpece de lichen qui couvre les terres maigres, ſtériles, humides, & qui ſe trouve dans les bois, dans les forêts & ſur les pierres dans les déſerts. Ses feuilles ſont longues, menues comme des cheveux bien fins, molles, vertes, & quelquefois jaunâtres, attachées comme la barbe d'une plume ſur une côte.

Cette ſorte de mouſſe eſt aſtringente, propre pour arrêter les hémorragies, étant appliquée deſſus; c'eſt un ſecret, dit J. *Bauhin*, que les Empiriques ont appris des ours, qui étant bleſſés, arrêtent le ſang de leurs plaies en ſe roulant deſſus. Les Conſtructeurs de navires font uſage de cette mouſſe pour calfater leurs

vaiſſeaux. On l'emploie auſſi à tenir frais les jeunes plans que l'on tranſporte fort loin. Le même J. *Bauhin* aſſure qu'on peut détruire cette plante qui infecte les jardins & les prés humides dont elle étouffe l'herbe, en répandant deſſus au mois de Mars de la cendre qui aura ſervi à paſſer la leſſive. Les arracher à la herſe, ſur-tout celles qui étouffent & font périr les foins, paroîtroit un procédé plus certain & moins diſpendieux.

La MOUSSE RAMPANTE A MASSUE ou MOUSSE DES BOIS, appelée PIED ou PATTE DE LOUP, *lycopodium*, croit dans les forêts ſablonneuſes du Nord, dans les lieux les plus écartés & les plus inacceſſibles, entre les pierres & les rochers maritimes, même dans certains bois aux environs de Paris & en Suiſſe : elle pouſſe une tige fort longue qui rampe ſur terre au loin & au large, s'y enracinant d'eſpace en eſpace par de longues fibres. Ses branches ou fléaux qui ſe ſubdiviſent conſidérablement, ſont garnis d'un grand nombre de petites feuilles très-étroites, rudes & toujours vertes; de ces fléaux il s'éleve des pédicules grêles, arrondis, repréſentant chacun vers ſa ſommité une double maſſue molle, jaune & qui étant mûre répand ſes étamines quand on la touche, c'eſt une pouſſiere ſemblable à de la fleur de ſoufre, & qui eſt très-facile à s'enflammer : c'eſt ce que l'on appelle *ſoufre végétal ſulphur vegetabile*. Elle pouſſe ſes chatons en Juin, & c'eſt dans les mois de Juillet, d'Août & de Septembre qu'on y peut recueillir cette eſpece de poudre ſubtile, jaune, qui ne ſe fond pas à l'eau même bouillante, mais qui étant jetée ſur la flamme d'une bougie, prend feu tout d'un coup, brûle comme une réſine pulvériſée, détonne & fulmine comme la poudre à canon : on s'en ſert en Moſcovie & en Perſe dans la compoſition des feux d'artifice. On l'introduit auſſi dans les torches qui contiennent de l'eſprit-de-vin, & qui étant enflammées font un ſi bel effet au ſpectacle de l'Opéra. Les doigts empreints de cette ſorte de poudre, & plongés enſuite dans un vaſe rempli d'eau, n'en ſont point mouillés. On y ſubſtitue ſouvent la pouſſiere fécondante du pin, dans les expériences phyſiques.

La décoction de cette plante eſt très-diurétique, & eſt un bon topique contre la goutte chaude; miſe en poudre & délayée dans du vin rouge, elle arrête la diarrhée, la dyſſenterie, affermit les dents & guérit le ſcorbut. La ſubſtance pulvérulente dont nous venons de parler, eſt eſtimée bonne contre l'epilepſie & les coliques venteuſes des enfans. Les Polonois & les Suédois s'en ſervent communément contre une maladie endémique des cheveux appelée *plica*, auſſi l'appellent-ils *plicaria*

La poudre de pied de loup eſt uſitée en Allemagne, comme l'eſt ici la poudre de réglisſe pour durcir les bols; mais ſon grand uſage, dit M. *Haller*, c'eſt d'adoucir les écorchures de la peau des enfans, les bleſſures même au ſein des nourrices

La MOUSSE D'ARBRE ou USNÉE COMMUNE, *muſcus arboreus*, eſt une eſpece de lichen dont les feuilles ſont découpées menu comme des poils, blanchâtres, molles; elle naît dans les crevaſſes & ſur les écorces raboteuſes de pluſieurs arbres, comme ſur le chêne, ſur le peuplier, ſur l'orme, ſur le bouleau, le pommier, le poirier, le pin, le ſapin, le picea, le cedre & ſur le larix ou méleze. La plus eſtimée eſt celle que l'on ramaſſe ſur le cedre: elle eſt fort aſtringente; priſe en décoction, elle arrête le vomiſſement, le cours de ventre & les hémorragies: les Parfumeurs font avec cette mouſſe pulvériſée, le corps de leur poudre de Chypre. La mouſſe qui croit ſur le chêne eſt, ſelon M. *Bourgeois*, un fort bon remede pour la coqueluche épidémique des enfans: on la donne en poudre depuis vingt juſqu'à trente grains, ſuivant l'âge des enfans. Cette plante, *fauſſe paraſite*, nuit ſingulierement aux arbres. *Voyez ce que nous en avons dit au mot* ARBRE, T. I. p. 284.

La MOUSSE MEMBRANEUSE ou NOSTOCH DES ALLEMANDS ou MOUSSE FUGITIVE, *noſtoch*, eſt encore une eſpece de lichen ſingulier ou de mouſſe membraneuſe, un peu onctueuſe, comme une eſpece de gelée flottante ou tremblante au toucher, & preſque toujours entortillée, de couleur verte-pâle, un peu tranſparente, ſans ſaveur, qui croît & s'étend beaucoup le long

long des chemins & dans les prés. Ce corps ne ſe fond pas entre les doigts : tenace par nature, on a quelque peine à le déchirer, comme ſi c'étoit une feuille, & néanmoins on n'y voit ni fibres ni nervures. On en trouve par-tout aux environs de Paris ſur la terre ſablonneuſe ; lorſqu'elle s'étend, elle reſſemble un peu à la mouſſe à feuille de laitue : elle ne paroît qu'entre l'équinoxe du printems & celui de l'automne.

M. *Magnol* dit que cette plante naît immédiatement après une grande pluie ſur les bords herbus des champs, principalement de ceux qui ſont oppoſés au ſoleil levant, mais qu'elle ſe ſeche bien vîte au vent ; alors elle ſe pliſſe, ſe chifonne, s'affaiſſe, reſſemble à une petite croûte, & paroît avoir diſparu ou péri : voilà pourquoi on l'appelle *fugitive* : elle ſe diſſout preſqu'entiérement dans l'eau, & ſe corrompt en peu de tems. Ce qu'il y a de plus remarquable dans cette production, eſt ſon origine qui paroît inſtantanée, & en comparaiſon de laquelle la naiſſance des champignons eſt très-tardive. Lorſqu'on ſe promene en été dans un jardin où il n'y avoit pas le moindre veſtige de ce ſingulier végétal, s'il vient à pleuvoir & qu'une heure après on retourne au même endroit du jardin, il y en aura une quantité prodigieuſe.

Les Alchimiſtes à qui nous devons la connoiſſance du *noſtoch*, en racontent des choſes merveilleuſes, le décorent de noms céleſtes, & le regardent comme le principe radical de toute la nature végétale : leurs écrits ſont à ce ſujet remplis de fables & d'obſcurités. Le noſtoch eſt le *cæli-folium* de *Paracelſe*, le *flos terræ* & le *flos cæli* de pluſieurs Auteurs.

Des Botaniſtes l'appellent *uſnée plante*, *uſnea plantarum*. M. *Magnol*, Profeſſeur à Montpellier, a été le premier qui l'ait rangée parmi les plantes : M. *Tournefort* en a fait de même. Mais M. *de Réaumur* eſt celui qui a découvert ſa véritable nature : ce Naturaliſte dit que quand le *noſtoch* a été ſéché de maniere à perdre ſa couleur & même à échapper à la vue, une nouvelle pluie le reproduit de nouveau & le rend viſible. Ainſi ce petit végétal ſe transforme ſucceſſivement, toujours

diſpoſé néanmoins à jouer le même rôle. M. *Geoffroy* le jeune, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, ann.* 1708, prétend avoir fait connoître plus évidemment que perſonne la végétation des principes qu'on retire du *noſtoch* & ſes uſages. Il aſſure avoir trouvé à cette plante des racines, & on en a même donné la deſcription. Cependant M. *de Réaumur* a toujours ſoutenu qu'elle n'en avoit point. Il a remarqué dans de certains tems ſur la ſurface de quelques-unes de ces plantes quantité de petites graines qu'il croit être celles de cette plante, & il les a ſemées dans des vaſes particuliers; les graines ont germé, mais il n'y a jamais obſervé aucunes racines. Les jeunes feuilles forment toute la plante. Or s'il eſt vrai que le *noſtoch* n'ait point de racines, il faut néceſſairement qu'il croiſſe à-peu-près comme quantité de plantes marines qui n'ont pas non plus de racines & qui attirent par la ſurface de leur pellicule l'humidité dont elles ſe nourriſſent. Auſſi le *noſtoch* ne croît-il que lorſqu'il s'eſt rempli d'eau, alors il grandit un peu chaque fois, & M. *de Réaumur* aſſure que ſa croiſſance dure au moins une année. Peut-être que cette eſpece de végétal n'eſt pas encore bien connue. Rien cependant de plus ſimple que ce *noſtoch*, dit M. *Haller*; il y a pluſieurs lichens gélatineux qui n'en different que par de véritables ſoucoupes qu'elles produiſent; au lieu que le *noſtoch* n'a que des eſpeces de grains qui ſans être des graines, en ont l'apparence, mais qui ne ſont que des globes pelotonnés de la plante même.

M. *Geoffroy* a écrit d'après un Médecin Suiſſe, que l'eau diſtillée du *noſtoch*, à la ſeule chaleur du ſoleil, priſe intérieurement, calme les douleurs, & qu'elle guérit les ulceres les plus rebelles, même les cancers & les fiſtules, ſi l'on en imbibe des linges ou des flanelles, & qu'on les applique ſur ces maux. Sa poudre à la doſe de deux ou trois grains produit les mêmes effets; les payſans en Allemagne s'en ſervent pour faire croître leurs cheveux. *Voyez les Mémoires de l'Académie*, 1708. Tout le merveilleux de cette plante conſiſte à s'imbiber de l'humidité comme l'éponge: elle exiſtoit avant la pluie; la chaleur, le vent la deſſe-

chent, & elle eſt toujours prête à reparoître aux nouvelles pluies qui lui ſervent de nourriture.

MOUSSE AQUATIQUE. Elle eſt compoſée de filamens ſoyeux & très-fins. *Loeſel*, dans ſon Catalogue des plantes de la Pruſſe, donne ce nom au lin maritime d'*Impératus*, qui eſt le *conferva*. Voyez ce mot.

MOUSSE D'ASTRACAN. *Voyez* BUXBAUMIA.

MOUSSE GRECQUE, *muſcavi*. Plante bulbeuſe, très-baſſe, dont on diſtingue cinq ſortes : ſavoir, la *jaune hâtive*, la *tardive*, la *blanche*, la *vineuſe*, & le *lilac de terre* appelé *uva ramoſa*. La jaune tantôt hâtive tantôt tardive, a la moitié ſupérieure de ſa tige garnie de petites fleurs longuettes, faites en forme de grappes & de bonne odeur ; les autres ne ſentent rien. Voyez *Oignon muſqué*.

MOUSSE MARINE ou DE ROCHER ou BRION. *Voyez au mot* CORALLINE.

MOUSSE PÉTRIFIÉE. On ne trouve que des mouſſes empreintes ſur les pierres fiſſiles, argileuſes, ou ſchiſteuſes, quelquefois elles ne ſont qu'incruſtées.

MOUSSERON. *Voyez au mot* CHAMPIGNON.

MOUSSONS. Vents périodiques ou anniverſaires, qui ſouffient ſix mois du même côté, & les autres ſix mois du côté oppoſé. *Voyez à l'article* VENTS.

MOUSTAC. Ce ſinge à longue queue eſt le même que celui que les Voyageurs ont nommé le *blanc-nez*, parce que ſes levres au deſſous de ſon nez ſont d'une blancheur éclatante, tandis que le reſte de ſa face eſt d'un bleu noirâtre : il a deux toupets de poils jaunes au deſſous des oreilles, & un toupet de poil hériſſé au deſſus de la tête ; ce qui lui donne un air très-ſingulier : il marche à quatre pieds, & n'a environ qu'un pied de longueur. C'eſt la plus jolie eſpece de ſinge à longue queue.

MOUSTILLE, eſt une eſpece de belette très-ſauvage, qui ne vit qu'à la campagne, & dont la peau entre dans le commerce de la pelleterie. *Voyez* BELETTE.

MOUSTIQUE. Eſpece de mouche qui ſe trouve par nuées le long des rives de la mer dans les îles Antilles : quoiqu'elle ne ſoit pas plus groſſe qu'une petite

pointe d'épingle, elle pique encore plus vivement que ne font les maringouins, & ſans s'annoncer par un bourdonnement comme ceux-ci. Elle laiſſe une marque purpurine ſur la peau : il n'eſt pas poſſible dans ces contrées de s'arrêter ſur le bord du rivage le ſoir ou le matin, ſans être cruellement tourmenté de ces inſectes. Ces mouſtiques ſe retirent la nuit derriere des roches, &c. à l'abri du vent : on en trouve auſſi à la Louiſiane, & l'on peut dire que cet inſecte, ainſi que le maringouin, ſe ſont tellement multipliés en Amérique, que c'eſt un des fléaux de nos îles. *Voyez* MARINGOUIN.

MOUTARDE, *ſinapi*. Plante dont on connoît pluſieurs ſortes ; on en diſtingue deux eſpeces principales par l'uſage que l'on en fait.

LA GRANDE MOUTARDE CULTIVÉE ou le SENEVÉ ORDINAIRE, *ſinapi ſativum, rapi folio*, croit fréquemment ſur le bord des foſſés, parmi les pierres & dans les terres nouvellement remuées : on la cultive auſſi dans les champs & les jardins. Sa racine eſt ligneuſe, blanche, fibreuſe & annuelle : elle pouſſe à la hauteur de quatre ou cinq pieds une tige moelleuſe, un peu velue & rameuſe ; ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles de la rave : ſes fleurs ſont petites, jaunes & diſpoſées en croix ; elles paroiſſent en Juin : lorſqu'elles ſont tombées, il leur ſuccede des ſiliques aſſez courtes, anguleuſes, remplies de ſemences arrondies, rouſſâtres, noirâtres, & d'un goût âcre & piquant. Cette graine eſt ſur-tout d'uſage en cuiſine & en médecine, ainſi que la ſuivante.

La MOUTARDE BLANCHE ou le SENEVÉ BLANC, *ſinapi apii folio, ſiliqua hirſuta, ſemine albo aut rufo*, croit naturellement dans les champs parmi les blés : on la cultive auſſi. Sa racine eſt ſimple & fibreuſe : elle pouſſe une tige haute d'un pied & demi, rameuſe, velue, vide ; ſes feuilles ſont laciniées & velues. Ses fleurs qui paroiſſent en Mai & en Juin, ſont d'une odeur agréable, & ne different de celles de l'eſpece précédente, qu'en ce qu'elles ſont portées ſur des pédicules plus longs : elles ſont ſuccédées par des ſiliques velues, qui ſont terminées par une longue

pointe vide, remplies de ſemences arrondies, blanchâtres ou rouſſâtres & âcres : elles ſont mûres en Juillet & Août. Ces plantes ſont de la claſſe de celles qui contiennent un alkali volatil ſpontané.

La ſemence de la premiere eſpece eſt plus mordicante : elle eſt ſtomacale, antiſcorbutique, propre pour les pâles couleurs & les affections ſoporeuſes : on l'emploie intérieurement & extérieurement : on la prépare pour relever le goût des viandes en la mêlant avec du moût à demi épaiſſi, ou avec un peu de farine & de vinaigre ; & l'on en forme, par le moyen d'une meule, une eſpece de pâte liquide, âcre & piquante, qu'on ſert ſur les tables pour manger avec la viande rôtie ou bouillie, & qu'on emploie dans pluſieurs ſauces, notamment pour les mets tirés du cochon. La meilleure ſe fait à Dijon & à Angers : ſi l'on ne mêloit pas dans celle de Paris de la graine blanche de moutarde, elle ſeroit auſſi bonne.

La moutarde, préparée comme nous venons de le dire, convient aux vieillards : elle facilite la digeſtion, mais elle échauffe beaucoup. Elle donne auſſi une mauvaiſe odeur à la bouche, ſuivie de quelques rapports de l'eſtomac. Si on ſe contente de la flairer dans les accès des vapeurs, elle ſoulage auſſi-tôt : elle réveille auſſi les léthargiques. Sa ſemence eſt un maſticatoire & ſternutatoire des plus efficaces dans l'apoplexie : elle eſt excellente contre le ſcorbut ; on en fait un grand uſage en Angleterre & en Hollande où le ſcorbut eſt fort fréquent & très-opiniâtre. Le ſeul inconvénient que j'ai remarqué, dit M. *Bourgeois*, d'un uſage fréquent & continué de la moutarde, c'eſt qu'elle attaque un peu les nerfs des yeux, & diſpoſe aux fluxions & rougeurs de cet organe. On fait avec la moutarde des cataplaſmes cauſtiques, mais dont on affoiblit l'effet à volonté. Ces cataplaſmes ſont employés dans la goutte ſciatique, & pour faire ſuppurer les tumeurs ſquirreuſes. On ſe ſert auſſi de la graine de moutarde dans la préparation des peaux de faux chagrin. Malgré l'âcreté de la ſemence de moutarde qui eſt émulſive, on en tire une huile par expreſſion qui poſſede toutes les qualités communes des huiles graſſes, qui eſt par con-

ſéquent très-relâchante, très-adouciſſante lorſqu'elle eſt récente & tirée ſans feu. Ce phénomene parut fort ſurprenant à *Boerhaave*. Conſultez les *Elémens de Chimie* de ce Savant. Il eſt mention de la moutarde ſauvage ſous le nom de *thlaſpi*. Voyez ce mot.

MOUTARDIER. Eſpece de grand martinet. *Voyez à l'article* HIRONDELLE.

MOUTON, *vervex*. Agneau mâle que l'on a coupé pour le faire engraiſſer plus facilement, & pour en rendre la chair plus tendre. En liſant l'article BELIER, on verra que tout dans cet animal eſt devenu le domaine de la néceſſité & de l'induſtrie. Nous avons dit au *mot* PACO que les quadrupedes improprement appelés *moutons du Perou*, dont on ſe ſert dans le pays pour voiturer, ſoit du minérai aux fonderies, ſoit des fardeaux d'une ville à l'autre, ſont des animaux d'un genre différent. *Voyez* PACO, *&c.*

MOUTON MARIN, *aries piſcis*, eſt une ſorte de poiſſon qu'on appelle ainſi, parce qu'il eſt d'une couleur blanche & qu'il a des eſpeces de crêtes ou cornes recourbées comme celles du belier.

MOUTONS. Dans le Bréſil on a donné ce nom à des oiſeaux d'un goût exquis de la grandeur du paon, dont le plumage eſt noir & jaune, & qui ont une fort belle huppe ſur la tête. On les nomme auſſi *quebrantahueſſos*. *Dom Pernetty* dit que ces oiſeaux s'abaiſſent & ſe ſoutiennent à fleur d'eau, ils en effleurent les lames & en ſuivent tous les mouvemens ſans paroître remuer les ailes, qu'ils tiennent toujours développées & étendues: quand ils ne ſe repoſent pas ſur les lames, ils voltigent autour & très-près des navires. Ces oiſeaux n'ont pas le corps plus gros qu'un fort chapon; mais les plumes longues & ſerrées dont ils ſont couverts, les font paroître gros comme des coqs d'Inde: ils ont le cou aſſez court & un peu recourbé, la tête groſſe & le bec ſingulier; il paroît comme diviſé en quatre ou cinq pieces: leur queue eſt courte: ils ont le dos élevé, les jambes baſſes, les pieds noirs & palmés, trois doigts ſur le devant & un quatrieme très-court ſur le derriere, les uns & les autres armés d'ongles noirs, peu longs & émouſſés. On diſtingue plu-

ſieurs variétés dans ces oiſeaux : il y en a dont le plumage eſt blanchâtre, tacheté de roux, d'autres ont la poitrine, le deſſous des ailes, la partie inférieure du cou & toute la tête d'une grande blancheur ; mais le dos, le deſſus des ailes & la partie ſupérieure du cou ſont d'un rouge brun, moucheté par intervalles de marques d'un gris bleuâtre. Ces différences proviennent peut-être du ſexe. Les ailes de ces oiſeaux ſont ſi longues, qu'elles ont plus de ſept pieds d'envergure. Il n'eſt pas rare de rencontrer ces oiſeaux par un tems ſerein ou orageux à plus de trois cents lieues éloignés de toute terre, & l'on ignore quelles ſont les retraites, d'où ils viennent & où ils font leurs nids.

MOXA DES CHINOIS ; *artemiſia Chinenſis cujus mollugo moxa dicitur.* Voyez à l'article COTONNIER.

MOYTOU. *Voyez l'article* HOCOS.

MOZAN. Petit fruit de la groſſeur d'un pois, rouge d'abord, enſuite noir lorſqu'il eſt mûr, d'un goût plus agréable que nos groſeilles. Les habitans de la montagne du Pic de Ténériffe en expriment une eſpece de ſuc mielleux, dont ils font uſage dans le flux du ventre.

MUCKEN PULVER. *Voyez* MICHEN PULVER.

MUCOR. Nom donné à la *moiſiſſure*. Voy. ce mot.

MUE. *Voyez à l'article* OISEAU.

MUFLE, eſt le bout du nez des quadrupedes : on dit le *muſle du veau*, &c.

MUFLE DE VEAU, *antirrhinum*. Le genre de l'*antirrhinum* renferme pluſieurs eſpeces, & qui ſelon M. *Deleuze*, ont pour caractere commun un calice partagé en cinq lobes plus ou moins longs, & une corolle monopétale en tube terminé par deux levres renflées qui ſe joignent ordinairement : à la baſe de la corolle eſt une protubérance, qui dans les eſpeces nommées *linaires*, s'alonge en éperon : la fleur contient deux paires inégales d'étamines & un piſtil, auquel ſuccede un fruit capſulaire percé de quelques trous à ſa pointe dans la maturité.

L'eſpece appelée particuliérement *muſle de veau*, croît dans les champs aux lieux ſablonneux, incultes & dans les vignobles. Sa racine eſt ligneuſe & blanche ; ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, & moelleuſes ;

ſes feuilles ſont ſemblables à celles du giroflier jaune; ſes fleurs ſont en épis aſſez longs, de couleur de chair, repréſentant par un bout le muſle d'un veau: à cette fleur ſuccede un fruit reſſemblant à la tête d'un chien, ou plutôt à celle d'un cochon, & qui contient des ſemences menues & noires.

La racine de cette plante eſt bonne pour adoucir les fluxions qui tombent ſur les yeux. Quelques perſonnes en portent ſur elles pour ſe préſerver de la contagion. Tout le monde ſent ce que l'on doit penſer d'un ſemblable préſervatif.

MUGE, *mugil*, eſt le nom qu'on donne à certains poiſſons écailleux, qui, au rapport de *Rondelet*, ſe prennent dans la mer; on les trouve auſſi dans les étangs formés par la mer, & ils remontent les rivieres. Ils ne different pas de figure, mais de ſubſtance & de goût. Les muges d'étang ſont plus gras, ceux de mer ſont de meilleur goût, parce qu'il y a toujours plus de bourbe dans les étangs que dans la mer. On ſale les muges, & ils ſe gardent aſſez long-tems. Le même Auteur parle de ſix eſpeces de muges de mer; ſavoir, le *cabot* ou *mulet*, voyez ce mot; le *ſame*, le *chaluc*, le *maxon*, le *muge noir*, & le *muge volant*. *Ray* ajoute à ces eſpeces le *curema du Bréſil*, le *parati*, le *maſela*, le *muge de la Jamaïque*.

Le muge, tant de mer que de riviere, a ordinairement la tête groſſe, le muſeau gros & court, le corps oblong, couvert d'écailles. On trouve dans ſa tête une pierre qu'on appelle *ſphondile*, parce qu'elle eſt entourée de pointes. Ce poiſſon eſt commun dans la Méditerranée; il nage d'une viteſſe ſi extrême que les Pêcheurs l'attrapent difficilement: ſon eſtomac étant deſſéché & mis en poudre, eſt propre pour arrêter le vomiſſement & pour fortifier l'eſtomac. On regarde la pierre qui ſe trouve dans ſa tête comme apéritive. Les œufs de ce poiſſon ſervent à faire la *boutarque* ou *boutarde* qu'on mange en Italie & en Languedoc avec de l'huile & du citron les jours maigres. Il s'en fait auſſi beaucoup à Tunis en Barbarie, & à Martegue en Provence. Voici la maniere de préparer la *boutarque*: on prend tous les œufs du *mulet*, on les met dans un plat

& on les ſaupoudre de ſel. On les couvre pendant quatre ou cinq heures afin que le ſel y pénetre, après quoi on les met en preſſe entre deux planches. On les lave & on les fait ſécher au ſoleil pendant quinze jours, ou on les fume.

Le *muge noir* eſt très-rare dans nos mers; il eſt couvert d'écailles: il reſſemble aſſez au muge ordinaire: ſa couleur eſt noire; il a auſſi des traits noirs depuis les ouies juſqu'à la queue. Sa mâchoire inférieure eſt plus avancée que la ſupérieure, ce qui lui rend l'ouverture de la bouche fort grande; il eſt garni de ſept aiguillons au dos, & d'une petite nageoire entre le dernier de ces aiguillons & la queue.

Le *muge de riviere* qu'on nomme du côté de Strasbourg *ſchnot-fiſch*, a la chair molle & graſſe: il eſt long d'un pied ou environ, d'un vert argenté; ſes écailles ſont fines & remplies de points; il peſe à peine une livre.

Le *muge volant* ou *poiſſon volant*, qu'on nomme *faucon de mer* à Agde, reſſemble en tout au *ſame*; ſa bouche eſt petite, ſes yeux ſont grands & ronds, ſon dos & ſa tête ſont larges; il a de grandes écailles, & des ailes larges, attachées aux ouies, qui vont preſque juſqu'à la queue; les nageoires du ventre très-baſſes; ſa queue finit en deux eſpeces de nageoires, dont l'inférieure eſt la plus longue; ſa chair eſt d'aſſez bon goût & de bon ſuc.

Tous les muges ſont de l'ordre des poiſſons à nageoires épineuſes, à l'exception du muge volant qui eſt à nageoires molles. *Voyez* POISSON VOLANT.

Le *muge de mer*, appelé *mulet*, eſt la premiere eſpece de muge; il a la tête plus large, plus groſſe & plus courte que les autres eſpeces; il a quatre ouies de chaque côté; l'ouverture de la bouche grande, ſans dents; le dos large & noirâtre; le ventre blanc; la toile du ventre blanche avec des traits noirs ſur les côtés qui s'étendent depuis les oules juſqu'à la queue. Il fraie en Décembre, dans les étangs qui communiquent aux embouchures des rivieres, & il y paſſe volontiers l'hiver entier: il eſt meilleur au printems, ſurtout près de Cette en Languedoc: près de Veniſe il

ne vaut rien. Le mulet de mer eſt de bon goût, mais celui d'étang eſt plus gras & plus ſavoureux. Les mulets de l'île de Tabago ſont d'un goût admirable ; on les prend à l'hameçon ou dans des paniers d'oſier. Les œufs du mulet pourroient être employés, comme ceux de l'eſturgeon, à faire du caviat.

MUGUET ou LIS DES VALLÉES, *lilium convallium album*. Plante fort agréable, qui vient dans les vallées, dans les haies, dans les buiſſons, à l'ombre & parmi les arbriſſeaux aux lieux humides : ſa racine eſt menue, fibrée & rampante : elle pouſſe deux ou trois feuilles oblongues, aſſez larges, vertes, douces au toucher & luiſantes : du milieu de ces feuilles s'éleve une tige haute d'un demi-pied, grêle, anguleuſe & nue, de laquelle juſqu'au ſommet naiſſent un grand nombre de fleurs par intervalle, preſque toujours tournées d'un même côté, inclinées, flottantes, blanches, d'une ſeule piece, en cloche, d'une odeur très-ſuave : à ces fleurs qui ſont la parure des Villageoiſes au printems, ſuccedent des baies arrondies, rougeâtres, remplies de pulpe & de graines ameres preſque auſſi dures que la corne, & eſtimées fébrifuges.

Quoique ces fleurs ſoient très-ſuaves, *Ettmuller* prétend néamoins qu'on n'en peut tirer aucune huile eſſentielle ; leur parfum eſt léger & fugitif : deſſéchées, & priſes en poudre par le nez, elles excitent un grand éternument ; auſſi ces fleurs tiennent-elles un rang diſtingué entre les céphaliques & les remedes pour les nerfs ; elles ſont utiles dans toutes les eſpeces de mouvemens convulſifs. Dans les boutiques on prépare avec les fleurs de muguet une conſerve & notamment une eau diſtillée, qui eſt agréable & d'un grand uſage en Médecine. Elle fait la baſe de la plupart des potions contre l'apoplexie, la paralyſie, & les maladies convulſives. Cette eau eſt auſſi un très-bon cordial. En quelques endroits de l'Allemagne on méle des fleurs de muguet, qu'on a deſſéchées pendant l'été, avec le raiſin, & on en prépare un vin dont on ſe ſert pour toutes les maladies auxquelles l'eau & l'eſprit de ces fleurs ſont propres.

Il y a d'autres eſpeces de muguet : l'une dont les

fleurs ſont très-grandes ; l'autre dont la fleur eſt incarnate. On appelle auſſi *petit muguet* le *caille-lait*, mais improprement, car le véritable petit muguet eſt le ſuivant.

MUGUET DES BOIS, ou PETIT MUGUET, ou HÉPATIQUE DES BOIS, ou GRATERON, *aſperula, aut rubeola montana odorata, aut hepatica ſtellaris ſive aparine latifolia, humilior montana.* Toute cette plante, qui vient aux lieux montagneux dans les bois, répand une odeur douce & agréable : elle eſt de l'ordre des plantes étoilées ou rubiacées : ſes tiges ſont gréles, carrées, noueuſes & hautes de dix pouces : ſes feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du grateron ordinaire : elles naiſſent au nombre de ſix ou ſept autour de chaque nœud, diſpoſées en étoiles. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des rameaux ; elles ſont d'une ſeule piece, en entonnoir à tube un peu alongé, partagées en quatre parties, blanches, & d'une douce odeur : il leur ſuccede des fruits ſecs, qui contiennent chacun deux petites ſemences collées enſemble.

Cette plante eſt fort utile dans toutes les eſpeces d'obſtructions naiſſantes : elle eſt vulnéraire & aſtringente : on confit les fleurs pour s'en ſervir contre l'épilepſie, pour réjouir le cœur & pour les regles des femmes.

MUIRE ou MURE. Nom donné à l'eau des fontaines ſalantes. *Voyez* EAU & *l'article* SEL COMMUN.

MULATRE. *Voyez au mot* MÉTIS.

MULET & MULE, *mulus.* Eſpece de monſtre quadrupede, engendré par un cheval & une ânеſſe, ou par un âne & une cavalle, ou par un onagre (âne ſauvage) & une jument. Les Anciens nommoient *hinnuli* les animaux engendrés d'un cheval & d'une ânеſſe, parce qu'ils henniſſent comme le cheval ; & les autres, *muli*, parce qu'ils braient comme l'âne : ils appelloient auſſi les premiers, *bardi*, nom que les Muletiers donnent encore à leurs mulets.

On dit que le *mulet* n'eſt pas une eſpece certaine & conſtante qui puiſſe ſe reproduire, mais plutôt une eſpece bâtarde, une race mêlée, *partus hybridus.* Lorſqu'une ânеſſe eſt couverte par un étalon, les mulets

qui en proviennent reſſemblent plus au pere qu'à la mere, par les oreilles, le crin, la queue, le port & la couleur qui eſt noire ou d'un brun noir. Le mulet provenu d'un âne & d'une cavalle, reſſemble beaucoup à l'âne par la forme du corps, la longueur des oreilles & la briéveté de la criniere; mais il reſſemble plus à la cavalle par la grandeur. Il a une queue de vache, courte & qui n'a de crin qu'à ſon extrémité: ſa couleur eſt quelquefois griſe, & il a, comme l'âne, ſur le dos une croix d'une couleur plus foncée. En général, l'allure, la forme, les inclinations & les autres qualités du mulet tiennent plus du pere que de la mere. La plupart des autres animaux domeſtiques ſe font reconnoître par le pere: c'eſt ainſi que quand on a pluſieurs ſortes de taureaux, les veaux font bientôt diſtinguer celui qui les a fait naître, par le port & la couleur. Il en eſt ainſi des chiens & des poulets d'une même couvée: la reſſemblance de la mere ne l'emporte que quand le mâle manque de vigueur & de force.

En Tartarie on trouve des mulets ſauvages qui ne reſſemblent point aux mulets domeſtiques: ils ne peuvent s'accoutumer à porter des fardeaux. Les Tartares font beaucoup d'uſage de la chair de ces animaux: ils l'aiment autant que celle de ſanglier.

Il eſt très-rare que le mulet & la mule engendrent, quoiqu'ils ſoient fort chauds & ardens pour l'accouplement. Le Docteur *Hebenſtreit* Profeſſeur de Leipzig, a penſé, d'après l'anatomie qu'il a fait de mulets mâles & femelles, que la raiſon de la ſtérilité de ces animaux provenoit de ce que la ſemence du mâle ne contenoit point de molécules organiques, & de ce qu'on ne trouvoit point d'œufs dans l'ovaire de la femelle, mais on lui objecte que c'étoit peut-être un vice des individus qu'il a obſervé. *Ariſtote* dit (*Hiſt. Anim. Lib. c.* 23.) qu'il y avoit de ſon tems en Syrie, des mulets provenus du cheval avec l'âneſſe, qui tous engendroient leurs ſemblables, & par conſéquent formoient une eſpece bien diſtincte, ſuivant les principes reçus. Un fait auſſi notoire & rapporté par un Philoſophe très-digne de foi, prouve que l'eſpece de mulet dont

il eſt queſtion, ſont des animaux ſpécifiquement féconds en eux-mêmes & dans leur poſtérité. Voici trois autres faits qui confirment la citation du Naturaliſte cité. On vit en 1703 une mule à Palerme en Sicile, qui à l'âge de trois ans engendra un muleton; elle le nourrit de ſon lait, dont elle eut une aſſez grande abondance. *Voyez le Journal de Trévoux*, *Octobre* 1703, *page* 82, ainſi que la Deſcription Anatomique de cette ſorte d'animaux, faite par Blaſius & Stenon. M. *B. de B.* nous a écrit qu'il a vu en 1767, une mule dans l'écurie du Roi de Naples qui allaitait ſon petit. M. *Dubuiſſon*, ancien Conſeiller au Parlement de Paris, demeurant actuellement à Saint-Domingue, a mandé à l'Académie des Sciences de Paris, que le 27 Novembre 1771 il a fait dreſſer un procès-verbal, lequel conſtate qu'il y a aux *Terriers rouges* de cette Ile une mule qui a fait un muleton. L'animal qui l'a couverte eſt un âne ſervant d'étalon dans le pays, & la mule paroît âgée de neuf à dix ans; cet âne eſt très-ardent, mais beaucoup plus auprès des mules que des cavalles.

Columelle prétend qu'il ne faut pas ſouffrir que ces animaux s'accouplent, parce qu'après l'accouplement ils deviennent vicieux, capricieux, fantaſques, malins & ſujets à ruer. Les mulets ſont quelquefois ſujets à s'épouvanter à l'aſpect des objets qui leur paroiſſent extraordinaires, & alors il y a du danger à les mener: auſſi fait-on beaucoup de cas de ceux qui ne ſont point ombrageux: il y en a qui ne veulent obéir qu'à leur maître ou à celui qui a coutume de les gouverner. Les mulets vivent ſouvent plus de trente ans; ils ſont fort ſains & très-ruſés, pleins de mémoire, & participent communément aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'eſt-à-dire qu'ils ont la force des chevaux & la dureté des ânes: ils ſemblent nés pour porter docilement & long-tems de gros fardeaux; marchans d'un pied aſſuré, même au milieu des cailloux, ils ne bronchent point. En Eſpagne on ne connoit guere que les attelages de mulets, même aux carroſſes. Ils ſervent dans les montagnes; ils paſſent auſſi hardiment qu'adroitement ſur les bords des précipices: les Mar-

chands forains & les Meuniers s'en ſervent utilement pour tranſporter leurs marchandiſes dans les pays de montagnes ; on leur fait même labourer la terre & battre les blés dans les champs. En Auvergne ils tiennent lieu de bœufs & de chevaux, qui y ſont moins communs.

L'Auvergne, le Poitou & le Mirebalais nous fourniſſent beaucoup de mulets ; les meilleurs ſont ceux qui proviennent d'un âne & d'une jument. Il faut que l'étalon ait paſſé trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de dix : on eſtime celui dont la couleur eſt d'un noir ſimple ou mouchetée de rouge tirant ſur le vif, & le gris argenté, le gris de ſouris doit être rejeté ; les jumens ne doivent pas avoir dix ans, & l'on doit auſſi aſſortir leur poil à celui de l'étalon pour en tirer de beaux mulets noirs. Les ânes étalons deviennent ſi furieux à la vue de la cavalle qu'on veut leur faire faillir, qu'il faut les tenir toujours muſelés de peur qu'ils n'eſtropient les Appareilleurs. C'eſt ordinairement depuis la mi-Mars juſqu'à la mi-Juin qu'on donne l'âne aux jumens, afin qu'étant à terme au bout d'onze à douze mois, & même treize, les mulets naiſſent dans un tems où les herbages ſoient abondans, gras & bons. Les jumens couvertes par un âne ne peuvent allaiter leurs poulains que ſix mois, à cauſe de la douleur qu'elles reſſentent aux mamelles après ce tems-là : c'eſt pourquoi il faut les ſevrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Comme les mulets ſont plus forts que les mules, on les eſtime davantage pour le travail & pour les longs voyages, mais pour la monture on préfere les mules. Un bon mulet doit avoir les jambes rondes & un peu groſſes ; il faut qu'il ſoit court de corps, ferme, gras, & qu'il ait la croupe pendante du côté de la queue ; la mule au contraire doit avoir les pieds petits & les jambes ſeches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le cou long & voûté, & la tête ſeche & petite. On connoit aux dents l'âge des mulets & des mules, comme dans les chevaux. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes, qui à l'âge de trois mois ont pris preſque toute leur croiſſance, &

qui pour lors ſont, dit-on, la moitié de la hauteur du mulet. Les mulets ne ruent que du derriere. On ne les doit faire ſervir qu'à 5 ans; d'ailleurs leur nourriture & leur gouvernement eſt le même que pour les chevaux. Ils s'engraiſſent par la boiſſon, & aiment, ainſi que les ânes, à ſe rouler pour ſe délaſſer. Quoique ce ſoit un animal auſſi commun dans tous les pays chauds, qu'il eſt rare dans les pays froids, cependant il ſoutient aſſez bien l'hiver, & même mieux que l'âne.

Les parties du mulet dont on a fait uſage en Médecine, ſont l'ongle, l'urine & la fiente. L'ongle du mulet, pris intérieurement depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules, eſt propre pour arrêter les regles trop abondantes, & toutes les eſpeces de flux; on en fait auſſi des fumigations. L'urine avec ſon ſédiment, guérit les cors des pieds, & ſoulage la goutte: on s'en ſert en fomentation. La fiente de cet animal convient pour réprimer le flux de la dyſſenterie & celui des menſtrues: elle eſt auſſi ſudorifique. Ces ſortes de remedes ſont proſcrits ou oubliés de la Médecine moderne.

MULET. On donne auſſi ce nom à un oiſeau de race croiſée, c'eſt-à-dire provenu de l'accouplement de deux eſpeces différentes, mais du même genre. *Voyez à l'article* SERIN. Il y a auſſi des mulets parmi les plantes: on produit ces ſortes de monſtres végétaux en mettant de la pouſſiere fécondante d'une eſpece de plante dans le piſtil ou dans l'utricule d'une autre. Il ſuffira pour cela qu'il y ait quelque analogie dans leurs fleurs, & l'on aura une plante différente de l'une & de l'autre.

MULET ou GUÊPE-MULET. On donne ce nom à une eſpece de guêpes qui ne ſont pas faites pour la multiplication de l'eſpece, & qui ſe nomment *ouvrieres*, parce qu'elles ſont ſeules chargées du ſoin des travaux dans le guêpier & à la campagne. On donne auſſi le nom de mulet aux abeilles & aux fourmis qui naiſſent ſans ſexe. La piqûre de l'aiguillon de ces guêpes eſt plus douloureuſe, & le venin plus actif que celui des abeilles. *Voyez aux mots* ABEILLE, GUÊPE & FOURMI.

MULET DE MER. *Voyez à l'article* MUGE.

MULETTE. Les Fauconniers appellent ainſi le géſier des oiſeaux de proie, où tombe la mangeaille du jabot pour ſe digérer. *Voyez* FAUCON.

MULLE. *Voyez à l'article* GARANCE.

MULOT, *mus agreſtis major*. C'eſt un animal plus petit que le rat & plus gros que la ſouris; il n'habite jamais les maiſons; & ne ſe trouve que dans les champs & dans les bois. Il eſt remarquable par les yeux qu'il a beaux & proéminens; & il differe encore du rat & de la ſouris par la couleur du poil qui eſt blanchâtre ſous le ventre & d'un roux brun ſur le dos. Il eſt très-généralement & très-abondamment répandu, ſur-tout dans les terrains élevés. Les mulots varient beaucoup pour la grandeur; ce qui donne lieu de croire qu'ils ſont long-tems à croître: les grands ont quatre pouces & quelques lignes depuis le bout du nez juſqu'à l'origine de la queue.

On trouve auſſi dans les terres un autre animal connu ſous le nom de *mulot à courte queue*, ou de *petit rat des champs*; mais comme il eſt fort différent du rat & du mulot, M. *de Buffon* lui donne un nom particulier; il le nomme *campagnol*. Voyez ce mot. On a donné en divers endroits différens noms au mulot, tels que ceux de *ſouris de terre*, de *rat-ſauterelle*, parce qu'il va toujours par ſauts; (le *rat ſauteur de montagne* eſt peut-être le *gerbuah* des Arabes; *voyez à l'article* GERBOISE) de *rat à la grande queue*, de *grand rat des champs*, de *rat domeſtique moyen*.

Le *mulot*, dit M. *de Buffon*, habite dans les bois & dans les campagnes qui en ſont voiſines; il ſe retire dans des trous qu'il trouve tout faits, ou qu'il ſe pratique ſous des buiſſons ou ſous des troncs d'arbres. Il y amaſſe une quantité prodigieuſe de glands, de noiſettes, de faines; on en trouve quelquefois juſqu'à un boiſſeau dans un ſeul trou; & cette proviſion, au lieu d'être proportionnée à ſes beſoins, ne l'eſt qu'à la capacité du lieu. Ces trous ſont ordinairement de plus d'un pied ſous terre, & ſouvent partagés en deux loges; l'une où il habite avec ſes petits, & l'autre où il fait ſon magaſin.

Ces

Ces animaux font ſouvent un grand dommage aux plantations. M. *de Buffon* avoit ſemé quinze à ſeize boiſſeaux de glands en 1740; les mulots deterrerent & emporterent tous ces glands dans leurs trous. Le meilleur moyen pour éviter ce dommage eſt de tendre des pieges de dix en dix pas; il ne faut pour appât qu'une noix grillée, qu'on place ſous une pierre platte ſoutenue ſur une bûchette; on en prend de cette maniere une quantité prodigieuſe; on détruit encore beaucoup de ces brigands en bouchant la plupart de leurs trous, & en faiſant entrer dans les autres de la fumée de ſoufre dont l'effet eſt très-actif & meurtrier. Les mulots ravagent ſouvent les champs & les prés de la Hollande, mangent l'herbe des pâturages, & au défaut d'herbes montent ſur les arbres & en rongent les feuilles & le fruit. M. *Muſchembroek* rapporte que le nombre de ces animaux étoit ſi grand en 1742, qu'un payſan en tua pour ſa part cinq à ſix mille.

Le *mulot* pullule encore plus que le rat: il produit plus d'une fois par an, & les portées ſont ſouvent de neuf ou dix; au lieu que celles du rat ne ſont que de cinq ou ſix. C'eſt ſur-tout en automne qu'on les trouve en plus grande quantité; il y en a beaucoup moins au printems, car ils ſe détruiſent eux-mêmes, pour peu que les vivres viennent à leur manquer pendant l'hiver: les gros mangent les petits; ils mangent auſſi les *campagnols*, & même les grives & autres oiſeaux qu'ils trouvent pris aux lacets; ils commencent toujours par la cervelle & finiſſent par le reſte du cadavre.

Nous avons mis, dit M. *de Buffon*, dans un même vaſe douze de ces mulots vivans; un jour qu'on oublia d'un quart d'heure à leur donner à manger, il y en eut qui ſervirent de pâture aux autres, & enfin au bout de quelques jours il n'en reſta qu'un ſeul, tous les autres avoient été tués & dévorés en partie, & celui qui reſta le dernier avoit lui-même les pattes & la queue mutilées.

Le *mulot* eſt un animal généralement répandu dans toute l'Europe, ou il a pour ennemis les loups, les renards, les martes, les oiſeaux de proie, & même les animaux de ſon eſpece.

MULTIVALVES, *polyvalvia*. Les Naturaliſtes donnent ce nom à une famille de coquillages marins qui ont pluſieurs pieces ordinairement inégales entre elles, ou adhérentes & jointes enſemble par des cartilages, ou articulées les unes avec les autres. Ces pieces excedent toujours le nombre de deux, & vont communément à trois, cinq, ſix, douze, &c. ainſi qu'on le remarque dans les *ourſins*, les *glands de mer*, les *pouſſepieds*, les *conques anatiferes* & les *pholades*: des Auteurs y ajoutent l'*oſcabrion* & les *tuyaux d'orgues*: mais les *tuyaux d'orgues* ſont des *vermiculaires*; il faudroit y ſubſtituer les *tuyaux de mer multivalves*, tels que le *taret*. Voyez ces différens mots & l'article COQUILLE & COQUILLAGE.

MULU. C'eſt le *cerf-cheval* de la Chine, qui n'eſt qu'une eſpece de cerf de la hauteur des petits chevaux: on l'appelle *chuenma* dans les provinces de Séchuen & de Jun-Nau. *Voyez à l'article* CERF. *Navarette* dit qu'il y a encore dans ces deux provinces une eſpece ſinguliere de cerf qui ne ſe trouve dans aucun autre pays; ils ne deviennent jamais plus grands que les chiens ordinaires: les Princes & les Seigneurs du pays en nourriſſent dans leurs parcs comme une curioſité.

MUMIE. *Voyez* MOMIE.

MUNDICK ou MONDIQUE. Autrefois on ne donnoit ce nom qu'à une mine d'étain pauvre, dont les particules métalliques ſont tellement atténuées, minéraliſées & mélangées dans une terre ou pierre réfractaire, qu'elle ne mérite preſque pas la peine d'être exploitée: aujourd'hui les mineurs Anglois déſignent par ce mot une ſubſtance dure & pierreuſe qu'on trouve dans les mines d'étain. Ce minéral renferme du cuivre & quelquefois d'autres métaux, mais toujours minéraliſés par du ſoufre. Le *mundick*, ſuivant *Becher*, eſt une pyrite blanche probablement arſenicale.

MUNGO ou MESSE, *ophiorrhiza foliis lance-lato-ovatis*, LINN. C'eſt une plante que *Kæmpfer* range entre les valérianes, dont cependant les Modernes la ſéparent. Elle eſt ſi commmune en Guzarate, en Decan, qu'on s'en ſert pour le fourrage des chevaux. On prétend que ſa racine a la vertu de préſerver des

ſuites fâcheuſes des morſures venimeuſes des ſerpens des ſcorpions & des chiens enragés. Sa ſemence eſt groſſe comme un grain de poivre & noirâtre. Quelquefois, dit *Lémery*, les hommes en mangent après l'avoir fait cuire comme du riz : cette ſemence eſt fébrifuge.

MURENE, *muræna*. *Artedi* a donné ce nom à un genre de poiſſons de la famille de ceux qui ont des nageoires molles, & qui ont dix oſſelets à la membrane des ouies, & les narines tubuleuſes, tels que l'anguille, le congre, le ſerpent marin & la murêne proprement dite. Nous ne parlerons ici que de cette derniere eſpece d'animal, ayant parlé des autres à leur article particulier.

La VÉRITABLE MURÊNE, *muræna pinnis pectoralibus carens*, eſt un poiſſon de haute mer, & qu'on trouve cependant quelquefois vers le rivage : il eſt long de plus de trois pieds, ſemblable à l'anguille, mais plus large ; l'ouverture de ſa bouche eſt grande ; ſa mâchoire eſt aquiline, garnie à ſon extrémité de deux eſpeces de verrues bien fournies de dents longues, fort aiguës, courbées au dedans de la bouche. Ses yeux ſont blancs & ronds, ſes ouies ſont brunâtres, ſa peau eſt liſſe & tachetée de blanc. Il porte pour nageoire une pinnule ſur le dos comme le congre : il nage & avance dans la mer par tortuoſités, comme font les ſerpens ſur terre ; ce qui lui eſt commun avec tous les poiſſons fort longs.

Ce poiſſon vit de chair : il ſe tient caché pendant le froid dans les rochers, ce qui fait qu'on n'en pêche que dans certains tems. La murêne eſt ennemie de la poulpe (eſpece de polype de mer) : celui-ci fuit le combat autant qu'il peut ; & quand il ne peut plus l'éviter, il tâche avec ſes longs bras d'envelopper la murêne. Celle-ci gliſſe & s'échappe, & la poulpe devient ſa victime ; mais la langouſte venge la poulpe en détruiſant à ſon tour la murêne. *Voyez* LANGOUSTE.

Rondelet dit que les Pêcheurs craignent la morſure de la murêne, parce qu'elle eſt venimeuſe & dangereuſe : ils ne la touchent lorſqu'elle eſt vivante qu'avec des pinces, ils lui coupent la tête ; & ſes cen-

dres, dit le même Naturaliſte, guériſſent ſa morſure & les écrouelles. Quand la murêne a mordu quelqu'un, le plus ſûr eſt de couper la morſure. Les murênes ſont adroites à ſe ſauver; lorſqu'elles ſont priſes à l'hameçon, elles coupent la ligne avec les dents. Quand elles ſe voient priſes dans les filets, elles tâchent de paſſer au travers des mailles. On ne pêche ce poiſſon que ſur les bords caillouteux des rochers: on tire pluſieurs de ces cailloux pour faire une foſſe juſqu'à l'eau, ou bien on y jette un peu de ſang, & à l'inſtant on y voit venir la murêne qui avance ſa tête entre deux rochers. Auſſi-tôt qu'on lui préſente l'hameçon amorcé de chair de crabe ou de quelqu'autre poiſſon, elle ſe jette goulument deſſus & l'entraîne dans ſon trou; il faut alors avoir l'adreſſe de la tirer tout d'un coup; car ſi on lui donnoit le tems de s'attacher par la queue, on lui arracheroit plutôt la mâchoire que de la prendre. Cela fait voir que ſa force eſt au bout de ſa queue; ce qui vient de ce que la grande arête de ce poiſſon eſt renverſée de haut en bas, enſorte que les arêtes, qui dans tous les autres poiſſons ſont penchées vers la queue, ſont rebrouſſées dans celui-ci; elles remontent du côté de la tête. Quoique la murêne ſoit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir ſans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe le bout de la queue, ou qu'on ne l'écraſe. Ceci prouve que la vie animale s'étend juſqu'au bout de la moelle épiniere de la murêne.

La chair de la murêne eſt blanche, graſſe, molle, d'aſſez bon goût, & à-peu-près nourriſſante comme celle de l'anguille; les grandes ſont beaucoup meilleures que les petites. Il ſeroit à déſirer que quelque Obſervateur habitant les parages de la mer, pût reconnoître ſi la murêne n'eſt pas un animal vivipare, & de l'ordre de l'anguille.

MUREX ou ROCHER. Nom que les Conchyliologiſtes donnent à un genre de coquillage univalve en volute, qui approche beaucoup de celui des buccins, mais qui en differe à pluſieurs égards. Le murex eſt communément garni de pointes & de tubercules, avec un ſommet chargé de piquans ou de clous, quelquefois

élevé, & quelquefois aplati : la bouche eſt toujours oblongue, dentée ou édentée ; la levre dans quelques-uns étendue en aile, dans d'autres garnie de doigts ou pattes repliée & déchiquetée ; le fût ridé, quelquefois uni. Telles ſont les coquilles déſignées ſous les noms de *bois veiné*, la *muſique*, le *plein chant*, le *foudre*, le *rocher triangulaire* ou *dragon*, le *turban*, le *caſque*, l'*araignée* ou la *griffe du diable*, le *ſcorpion*, l'*oreille de cochon*, la *tourterelle*, l'*aigrette*, le *bézoard*. Dans la comparaiſon de ſes coquillages, on trouve à pluſieurs d'entr'eux des caracteres ſpécifiques & eſſentiels dans la figure de leur robe. On en a des exemples dans le rocher qui n'a point de pointes & qui a des ailes ; l'araignée qui a des pointes, ainſi que des doigts ou crochets remarquables ; le rocher cannelé, qui eſt ſans pointes, ni ailes, ni boutons ; avec la tête plate, mais dont la bouche eſt dentelée & oblongue. *Voyez ces différens mots.*

On a donné le nom de *murex* à ce genre de coquillage, parce qu'il a la figure d'un rocher hériſſé. Le murex, dit M. *d'Argenville*, de l'Ouvrage duquel nous avons extrait une partie de ce qui précede, eſt pris chez pluſieurs Naturaliſtes pour le nom générique de pluſieurs coquillages qui fourniſſent la teinture de pourpre ; d'où il ſuit, ſuivant le même Auteur, que la pourpre & le buccin n'en ſont que des eſpeces.

M. *Adanſon* met le *murex* dans le rang des coquillages opercules, & du genre des pourpres. Comme les eſpeces qu'il a obſervées ſur les côtes du Sénégal ont des noms particuliers, & que le travail de cet Académicien mérite d'être lu, nous y renvoyons nos Lecteurs.

Ce coquillage tenoit lieu de cochenille aux Anciens. *Virgile* dans ſon *Æneide*, *L. IV*, dit :

. . . . . Tyrioque ardebat murice lana,

parce que le ſuc de ce ver teſtacée ſervoit chez les Anciens à teindre leur robe de pourpre, & que ceux de Tyr y excelloient. Cette même liqueur couleur de pourpre ſervoit auſſi aux Empereurs Romains d'encre pour ſigner ou ſouſcrire leurs édits : on l'appeloit *ſacrum encautum*, & nul autre que l'Empereur ne pou-

voir uſer de cette encre ſans commettre un crime de leze-Majeſté. On prétend que le hazard ſeul fit connoître aux Tyriens l'uſage de cette magnifique teinture; un chien ayant dévoré un ou pluſieurs de ces animaux à coquilles ſur le bord de la mer, en eut tout le tour de la gueule coloré du rouge le plus vif & le plus beau; ce qui fit naître l'envie de s'en ſervir à ceux qui l'obſerverent.

Le *murex* eſt appelé *piſſur* en Amérique, à cauſe qu'il jette promptement ſa liqueur qui eſt la véritable pourpre; *cochlea veram purpuram fundens*. Cette liqueur, dit le Pere *Plumier*, eſt conſervée dans un grand repli qu'il a ſur le dos près du cou en façon de gibecière: il faut être bien adroit pour recueillir ce ſuc, car il le jette très-rapidement dehors. Chacun de ces animaux en contient environ plein la moitié de la coquille d'une petite noix. Ce ſuc étant tiré de l'animal eſt d'abord blanc, enſuite d'un beau vert, puis d'un magnifique rouge purpurin. Le linge teint de ce ſuc conſerve toujours ſa couleur. Il n'eſt pas étonnant, pourſuit le P. *Plumier*, que la pourpre des Anciens fût ſi précieuſe, eu égard au grand nombre de ces petits animaux qu'il falloit pour fournir à teindre ſeulement un manteau.

On a parlé dans le *Journal de Trévoux* (*Octob.* 1712) d'un petit limaçon des Indes, qu'on trouve au Sud de Guatimala, où l'Amérique Septentrionale confine avec l'iſthme de Darien. Ce petit animal, dit *Lémery*, paroît être le *murex* des Anciens: il eſt de la groſſeur d'une abeille. Sa coquille eſt mince & peu dure; on le ramaſſe à meſure qu'on en trouve, & on le conſerve dans un pot plein d'eau: mais comme il eſt rare d'en trouver beaucoup à la fois, les Indiens ſont longtems à en ramaſſer la quantité néceſſaire pour teindre un morceau d'étoffe d'une certaine grandeur: enfin on les écraſe avec une pierre bien polie, & l'on mouille auſſi-tôt le fil de coton où l'étoffe dans la liqueur rouge: il s'y fait une teinture de pourpre la plus riche qui ſe puiſſe voir. Ce qu'il y a d'avantageux, eſt que plus on lave l'étoffe qui en eſt teinte, plus ſa couleur en devient belle & éclatante: elle ne s'altere

point par la vieilleſſe : cette teinture eſt d'un haut prix; les femmes Indiennes les plus riches s'en parent. *Voyez maintenant l'article* POURPRE.

MURICITE. Coquille foſſile & univalve de la famille des *rochers* ou *murex*.

MURIE, *muria*. Nom que l'on donne aux eaux, aux terres & aux pierres qui contiennent beaucoup de ſel marin ou de ſel gemme.

MURIER, *morus*, eſt un arbre dont on diſtingue deux eſpeces principales : ſavoir le mûrier blanc & le mûrier noir, cette diſtinction au reſte n'eſt fondée, ni ſur la couleur de la feuille ou de l'écorce, ni même ſur celle du fruit. On appelle *mûriers noirs* ceux qui produiſent de gros fruits bons à manger, & qui ſont toujours d'un rouge ſi foncé, qu'ils paroiſſent noirs: ceux-là ſe réduiſent à deux ou trois variétés. Tous les autres mûriers ſont rangés dans la claſſe des *mûriers blancs*; ſoit que le fruit ſoit gros ou petit, noir, blanc ou rouge. Entre ceux-ci il y en a qui ont les feuilles blanchâtres, d'autres d'un vert foncé; les uns produiſent de très-grandes feuilles entieres, d'autres de très-petites profondément échancrées. Le fruit de tous ces mûriers eſt ordinairement fade & mucilagineux.

La culture du *mûrier blanc*, arbre qui tire ſon origine de l'Aſie, doit nous intéreſſer d'une maniere particuliere, parce que ſes feuilles ſervent de nourriture au ver à ſoie, inſecte précieux qui nous fournit les plus belles étoffes. On n'a commencé à cultiver des mûriers en France que ſous le regne de Charles IX. L'expérience a appris que cet arbre n'eſt pas tellement particulier aux pays chauds, tels que l'Eſpagne, l'Italie, la Provence, le Languedoc & le Piémont, qu'il ne puiſſe auſſi réuſſir fort bien dans d'autres Provinces aſſez froides; telles que la Touraine, le Poitou, le Maine, l'Anjou, l'Angoumois près de la Rochefoucault, & même en Allemagne, où ces arbres fourniſſent aux vers à ſoie une très-bonne nourriture.

Il y a des *mûriers* qui ne portent que des fleurs mâles, & d'autres qui portent des fleurs femelles, ou quelquefois des fleurs mâles & des fleurs femelles ſur le même arbre. Les fleurs mâles ſont attachées ſur un

filet en forme d'épi ; elles n'ont point de pétales, mais quatre étamines. Les fleurs femelles n'ont point de pétales, mais un piſtil formé d'un embryon ovale, qui devient une baie ſucculente. Les baies ou grains ſont raſſemblés ſur un poinçon commun, & forment une eſpece de tête plus ou moins allongée, qu'on nomme *mûre*.

Les feuilles des mûriers ſont poſées alternativement ſur les branches ; mais il y en a de figures très-différentes ſuivant les eſpeces. Les unes ſont entieres, dentelées ſeulement ſur les bords ; d'autres ſont découpées très-profondement. Parmi les mûriers ſauvages, il y en a un dont les feuilles ſont rondeletes, aſſez conformes à celles du roſier : auſſi l'appelle-t-on *mûrier à feuilles de roſe*. Le climat, le ſol, la culture, & d'autres cauſes accidentelles, produiſent beaucoup de variétés de mûriers.

Les *mûriers* viennent dans toutes ſortes de terrains ; ils croiſſent plus vigoureuſement dans les terres fortes & humides ; mais on prétend qu'ils donnent des feuilles qui forment une nourriture trop groſſiere, peu favorable à la ſanté des vers, & préjudiciable à la bonne qualité de la ſoie. Une bonne terre légere eſt la meilleure. On a vu de ces mûriers blancs croître dans des terrains ſablonneux, où la bruyere croiſſoit à peine ; mais on dit que leurs feuilles ſont trop ſeches, & ne donnent point aſſez de nourriture aux vers à ſoie.

On peut multiplier les mûriers de rejetons enracinés, ou par la ſemence, par les marcottes & par les boutures. Si l'on veut élever des mûriers noirs, on choiſit les plus groſſes & les plus belles mûres pour en tirer la graine ; ſi ce ſont des mûriers blancs qu'on veut multiplier, on tire la graine des plus belles mûres qui ſe trouvent ſur les mûriers dont les feuilles ſont grandes, blanchâtres, douces, tendres & les moins découpées qu'il eſt poſſible. La meilleure graine ſe tire ordinairement du Piémont, du Languedoc, &c. J'incline en général, dit M. *Duhamel*, à donner la préférence à la graine qu'on recueille dans les pays où il fait quelquefois aſſez froid ; il m'a paru que les arbres qui en proviennent en étoient plus capables de réſiſter à nos

gelées. Il arrive ſouvent dans les hivers rigoureux, dit M. *Bourgeois*, que la gelée detruit la tige des jeunes mûriers, ſur-tout le premier hiver; mais il ne faut pas s'en inquieter; on n'a qu'à les couper à raſe terre; & ils repouſſent des tiges auſſi belles & auſſi vigoureuſes que les premieres. Les caracteres d'une bonne graine ſont d'être groſſe, peſante, blonde, de répandre beaucoup d'huile lorſqu'on l'écraſe, & de pétiller lorſqu'on la jette ſur une pelle rouge.

On ſeme cette graine dans une bonne terre. Dans l'automne de la ſeconde année, on arrache du ſemis tous les arbres qui ont de petites feuilles d'un vert très-foncé, qui ſont rudes ou profondément déchiquetées; ces eſpeces d'arbres ne produiroient point de bonnes feuilles pour les vers à ſoie. A la troiſieme année, lorſque le plant eſt de la groſſeur du doigt, on l'arrache pour le mettre en pépiniere. Selon M. *Bourgeois*, on doit déjà tranſplanter les mûriers au printems de la ſeconde année; ils réuſſiſſent beaucoup mieux, & ils prennent plutôt leur accroiſſement. Sans cette tranſplantation, les mûriers ne pouſſeroient qu'une racine en pivot, & la plus grande partie des arbres périroit, quand on les arracheroit pour les mettre aux places où ils doivent toujours reſter. Quelques Cultivateurs prétendent qu'il faut couper à raſe terre tous ces jeunes arbres à la troiſieme année, gros ou petits, droits ou tortus, pour leur faire pouſſer plus de racines. D'autres ne pratiquent cette méthode que pour ceux qui ſont tortus ou languiſſans.

On peut élever les mûriers blancs pour les vers à ſoie, ſoit en taillis, ſoit en quinconce, en leur laiſſant acquérir leur grandeur naturelle. Un des plus ſurs moyens d'avoir de belles feuilles de mûriers, c'eſt de les greffer. Les greffes réuſſiſſent en fente, en écuſſon, en ſifflet, ſur-tout quand on greffe les mûriers d'Eſpagne ſur nos mûriers à petites feuilles.

Les mûriers entés ſur des ſauvageons qui ſont d'une bonne eſpece, comme ceux qui viennent de la graine de mûrier d'Italie, appelé *mûrier roſe*, ou du *mûrier d'Eſpagne*, donnent dit M. *Bourgeois*, des feuilles beaucoup plus belles & d'une meilleure qualité pour

les vers à ſoie, que ceux qui ſont entés ſur le ſauvageon commun ou épineux à petites feuilles. C'eſt une obſervation qui a été faite par un grand nombre de Cultivateurs de mûriers, notamment par M. *Thomé* de Lyon, dont l'autorité ſur la culture des mûriers, & les inſtructions ſur ce qui concerne la maniere d'élever les vers à ſoie, doivent être d'un grand poids.

Les mûriers greffés donnent, il eſt vrai, plus de feuilles, & des feuilles plus nourriſſantes pour les vers à ſoie, que les mûriers ſauvageons, mais l'expérience apprend auſſi que les mûriers ſavageons peuvent exiſter pendant deux ſiecles; au lieu que l'extenſion des feuilles produite par la greffe, occaſionne dans l'arbre une diſſipation de ſeve prématurée, qui en accélere le dépériſſement. On propoſe, dans un Mémoire inſéré dans un *Traité ſur la culture des mûriers blancs, par M. Pomier, Ingénieur des Ponts & Chauſſées*, de greffer les mûriers blancs ſur les mûriers noirs; & il y a lieu de penſer que ces arbres alors ſubſiſteroient bien, parce qu'il eſt démontré que le mûrier blanc périt ordinairement par les racines; au lieu que le mûrier noir n'eſt ſujet à aucune maladie.

On voit dans preſque tous les Livres d'agriculture, qu'on peut greffer les mûriers ſur l'orme: je n'oſerois aſſurer, dit M. *Duhamel*, que cette greffe n'aura jamais de ſuccès; cependant je l'ai tentée bien des fois inutilement, & j'ai bien des raiſons de penſer qu'elle ne peut pas réuſſir. On voit auſſi dans ces mêmes Ouvrages, que le mûrier peut ſe greffer ſur le figuier & ſur le tilleul; mais il faut en général, pour que les greffes réuſſiſſent, qu'il y ait une grande analogie entre les arbres, & ſur-tout que la ſeve ſe mette en mouvement dans ces arbres dans le même tems.

Plus on prend ſoin des mûriers, en les déchargeant des branches gourmandes, & en les labourant, plus ils donnent de belles feuilles. On fait un tort conſidérable aux mûriers, quand on les effeuille trop jeunes pour en nourrir les vers, parce que les feuilles ſont les organes de la tranſpiration des arbres, & en partie de la nutrition, par leurs pores abſorbans qui s'abreuvent de l'humidité de l'air. *Voyez les articles* ARBRE &

FEUILLE. Les mûriers ont une ſi grande abondance de ſeve, qu'ils peuvent repouſſer juſqu'à deux ou trois fois de nouvelles feuilles. Lorſque l'hiver eſt doux, les mûriers pouſſent leurs feuilles de très-bonne heure, mais il eſt toujours dangereux de faire eclore trop tôt les vers, en ſe fondant ſur cette eſpérance, parce que l'on ne doit compter que ſur les feuilles du commencement de Mai, les autres étant ſujettes à périr par les petites gelées.

En Toſcane, & ſur-tout aux environs de Florence, ainſi que l'a obſervé M. l'Abbé *Nollet*, les habitans, avec moitié moins de mûriers que n'en cultivent les Piémontois, ont trouvé le moyen, toute proportion gardée, d'élever & de nourrir le double de la quantité de vers à ſoie. Ils obſervent pour cela de ne faire éclore que dans deux tems différens. Les premiers vers étant éclos, ſe nourriſſent de la premiere dépouille des mûriers, & lorſqu'ils ont produit leur ſoie, on fait éclore d'autres vers, qu'on nourrit de la ſeconde récolte des mêmes arbres.

M. *Bourgeois* dit qu'on cultive aujourd'hui prés de Bienne en Suiſſe pluſieurs eſpeces de mûriers blancs. Selon cet Obſervateur, parmi les *mûriers blancs ſauvageons*, le MURIER ÉPINEUX eſt le moins eſtimé. Il produit des branches hériſſées d'épines & de feuilles très-petites & peu abondantes : il eſt très-difficile & diſpendieux à cueillir. Le MURIER SAUVAGEON ORDINAIRE & commun, produit des feuilles dentelées, oblongues & très-minces ; mais il mérite quelque conſidération, parce qu'il réuſſit très-bien en haie comme la charmille, & dans une expoſition favorable ; il eſt plus printanier que les autres eſpeces. Le MURIER SAUVAGEON qui provient de graine de *mûrier roſe* ou d'*Italie enté*, produit beaucoup de feuilles un peu arrondies, de grandeur moyenne, tirant ſur le jaune clair, & d'une très-bonne qualité.

Parmi les *mûriers blancs entés*, il y a le *mûrier roſe* ou d'*Italie enté*, qui pouſſe des feuilles groſſes, épaiſſes, liſſes & fort abondantes ; c'eſt l'eſpece qui eſt aujourd'hui la plus cultivée en France, en Italie & en Piémont. M. *Thomé* lui donne la préférence ſur toutes

les autres eſpeces de mûriers pour élever les vers à ſoie & l'a mis fort en vogue. Cet arbre eſt cependant délicat, il a beaucoup ſouffert en Suiſſe par les hivers rigoureux de 1766 & 1767. Le *mûrier* appelé *feuille Romaine* pouſſe de très-grandes feuilles, qui le diſtinguent de toutes les autres eſpeces; il n'eſt pas rare d'en trouver qui égalent la feuille de courge. Le *mûrier d'Eſpagne*, a beaucoup de reſſemblance avec le *mûrier roſe ſauvageon*, ſes feuilles ſont cependant plus grandes & plus pointues: il n'eſt point délicat, & il réſiſte aux plus fortes gelées, & aux hivers les plus rigoureux des climats froids. Le *mûrier* appelé *petite reine*, a la feuille très-liſſe, oblongue, d'une grandeur médiocre: cette eſpece eſt très-eſtimée & très-bonne.

M. *Miller* parle de *mûriers de Virginie* dont les feuilles ſont velues; il ſont fort rares en Europe.

On trouvera au mot *ver à ſoie*, l'uſage & l'utilité de chacune de ces eſpeces de mûriers, & les expériences qu'on a faites nouvellement en Languedoc & en Suiſſe ſur la propriété de ces différentes feuilles pour la nourriture & le produit des vers à ſoie.

L'utilité des *mûriers blancs* ne ſe borne pas à la nourriture des vers à ſoie; on peut les émonder tous les trois ou quatre ans, comme les ſaules & les peupliers, pour en faire des fagots, dont on fait manger la feuille aux moutons pendant l'hiver, avant de les brûler. Ces animaux ſont fort friands de cette feuille qui les nourrit bien, & leur procure une très-belle & fine laine. On pourroit même dans tous les pays & dans la plupart des campagnes, comme cela ſe pratique en Eſpagne, attendre la premiere gelée blanche [illegible] les feuilles de ces arbres, qu'on [illegible] ſecher ſous des hangars, [illegible] remuer de tems en [illegible] qu'on nourrit en Eſ[illegible] & les gélées. P[illegible] mûriers qui [illegible] on prete[illegible] la [illegible]

vers à ſoie, ſoit à cauſe de la nature du climat, ſoit à cauſe de la diſette & de la cherté des ouvriers & de la main d'œuvre, ou enfin à cauſe de quelques circonſtances particulieres, on ne devroit pas négliger la culture des mûriers blancs.

Les oiſeaux ſont très-friands des fruits des mûriers blancs, & on remarque que ceux qui ſont engraiſſés avec ces fruits, ſont un excellent manger : (en effet les merles nourris & engraiſſés avec le fruit de cet arbre, ſont d'une grande délicateſſe & d'un goût exquis. M. *Bourgeois* dit les avoir trouvés préférables à ceux qui ſe nourriſſent de ceriſes & de raiſins. Cependant le fruit du mûrier blanc a un goût douceâtre & très-fade). On doit par conſéquent mettre ces eſpeces de mûriers dans les remiſes, ſi la terre eſt aſſez bonne pour que ces arbres puiſſent y ſubſiſter.

On cultive les mûriers à gros fruit noir, à cauſe de leurs fruits qui ſont bons à manger. Ces fruits mangés à jeun dans leur maturité, paſſent pour être laxatifs & adouciſſans. On fait avec ces mûres, cueillies avant leur maturité, un ſirop propre à calmer les inflammations da la gorge pris en gargariſme, & pour déterger les ulceres de la bouche. Le ſuc des mûres noires ſert à colorer pluſieurs liqueurs & quelques confitures. Quelques perſonnes s'en ſervent pour donner une couleur foncée au vin rouge, il contribue même à lui donner de la douceur. Quoique ce ſuc ſoit inutile pour la teinture, il imprime aux doigts & au linge une couleur rouge ; qui s'enleve difficilement. Le verjus, l'oſeille, le citron & les mûres vertes, emportent ces taches de deſſus les mains, mais pour le linge, le plus court eſt de mouiller l'endroit taché, & de le ſécher à la vapeur du ſoufre ; l'acide vitriolique qui s'échappe de cette ſubſtance, emporte tout de ſuite la tache.

Le bois de mûrier eſt jaune, il eſt aſſez dur & propre à faire différens ouvrages de tour & de gravure. On peut faire rouir ce bois dans l'eau, pour en détacher l'écorce filamenteuſe qui eſt propre à faire des cordes. L'écorce des racines du mûrier noir eſt un excellent vermifuge, priſe en poudre à la doſe de trente grains, ou en infuſion à la doſe d'une drachme.

MURIER DE RENARD *Voyez* RONCE.

MURIER A PAPIER, *morus papyrifera*, LINN. On le cultive dans le Japon. Le P. *du Halde* dit qu'on dépouille les branches de leur écorce & qu'on en fait un papier assez fort pour couvrir les parasols ordinaires, sur-tout quand il est huilé & coloré. Les feuilles de ce mûrier servent aussi de nourriture aux vers à soie. M. *de la Rouviere* prétend avoir tiré une belle soie végétale de l'écorce des jeunes branches de mûrier, coupées dans le tems qu'elles sont en seve, ensuite battues & rouies. Les femmes de la Louisianne choisissent, pour cette même production, les jets ou pousses qui sortent de la souche des mûriers, & qui ont quatre ou cinq pieds de haut: elles en ôtent l'écorce, la font sécher au soleil, puis elles la battent pour en faire tomber la partie extérieure; l'intérieure, qui est l'écorce fine, reste toute entiere. Elles battent derechef cette derniere pour la rendre plus fine encore; après quoi elles la mettent blanchir à la rosée: ensuite elles la filent, en font divers ouvrages, tels que des réseaux, des franges, souvent même elles la tressent & en fabriquent un tissu croisé.

MURIER. Nom donné à un oiseau de Lorraine qu'on avoit regardé comme une espece de *traquet*, & qui est une espece de *gobe-mouche à collier*. Il paroit en ce pays vers la mi-Avril: il habite les forêts, notamment celles de haute futaie: il niche dans le creux de quelque vieil arbre. Son nid est composé de brins d'herbes & de mousse: sa ponte est de six œufs dont la couleur est d'un vert clair: le pere & la mere nourrissent les petits. La picorée consiste en insectes volans. Les muriers voltigent toujours d'arbre en arbre: ils se sauvent à l'approche de l'homme: ils aiment la solitude, & se retirent ordinairement dans l'endroit le plus épais de la forêt: ils quittent le pays dans le mois d'Août.

MURRA. Espece de matiere semblable à la porcelaine dont on a fait des vases fort recherchés par les Romains. *Du Sault*, traduction de Juvénal, satyre VI. n°. 16. *Voyez à l'article* VASES.

MURTE. *Voyez* MIRTHE.

MURTILLE. C'eſt un arbre fort commun dans toute la partie Méridionale de l'Amérique, juſqu'au Détroit de Magellan; il porte pour fruit une eſpece de raiſin de la groſſeur d'un pois, & ſemblable aux grains de grenade pour la forme & la couleur. Les Naturels du pays l'appelle *unni*. Ils font avec ce fruit une ſorte de vin, qui eſt une liqueur agréable & ſaine.

MUSA. *Voyez* BANANIER.

MUSARAIGNE ou MUSET, *muſaraneus*. Selon M. *de Buffon*, la muſaraigne ſemble faire une nuance dans l'ordre des petits animaux, & remplir l'intervalle qui ſe trouve entre le *rat* & la *taupe*, qui ſe reſſemblant par leur petiteſſe, différent beaucoup par la forme, & ſont en tout des eſpeces très-éloignées. La muſaraigne, plus petite encore que la *ſouris*, reſſemble à la taupe par le muſeau, ayant le nez beaucoup plus alongé que les mâchoires: par les yeux, qui quoiqu'un peu plus gros que ceux de la taupe, ſont cachés de même & ſont beaucoup plus petits que ceux de la ſouris; par le nombre des doigts, en ayant cinq à tous les pieds, par la queue, par les jambes, ſurtout celles de derriere, qu'elle a plus courtes que celles de la ſouris, par les oreilles, & enfin par les dents.

La couleur ordinaire de la muſaraigne eſt d'un brun mêlé de roux; mais il y en a auſſi de cendrées, de preſque noires, & toutes ſont plus ou moins blanchâtres ſous le ventre. Elles ſont très communes dans toute l'Europe, mais il ne paroit pas qu'on les retrouve dans l'Amérique.

Ce très-petit animal a une odeur forte qui lui eſt particuliere, & qui répugne aux chats: ils chaſſent & tuent la muſaraigne, mais ils ne la mangent pas comme la ſouris. C'eſt apparemment cette mauvaiſe odeur & cette répugnance des chats, qui a fondé le préjugé du venin de cet animal & de ſa morſure dangereuſe pour le bétail, & ſur-tout pour les chevaux. Mais l'ouverture de la gueule de cet animal eſt même trop petite, pour qu'il puiſſe les mordre. Les enflures qui arrivent aux chevaux, ne viennent vraiſemblablement que d'une cauſe interne, & ne ſont certainement pas cau-

ſées par la morſure ou la piqûre de cet animal, comme le vulgaire le penſe.

La muſaraigne habite aſſez communément, ſur-tout en hiver, dans les fermes où elle mange du grain, des inſectes, des chairs pourries. On la trouve auſſi fréquemment dans les bois à la campagne ſoit dans des trous d'arbres, ſoit dans des trous en terre. On dit qu'elle donne autant de petits que la ſouris, mais moins fréquemment. Elle a le cri beaucoup plus aigu qu'elle: elle n'eſt pas auſſi agile à beaucoup près : on la prend aiſément parce qu'elle voit & court mal.

MUSARAIGNE D'EAU. C'eſt un petit animal amphibie, qui a été obſervé pour la premiere fois en 1756 par M *Daubenton*; il eſt un peu plus grand que la muſaraigne, il a le muſeau plus gros, la queue & les jambes plus longues & plus garnies de poils; la partie ſupérieure de ſon corps eſt de couleur noirâtre, mêlée d'une teinte de brun, & la partie inférieure a des teintes de fauve; ſa queue eſt de couleur griſe & preſque nue, à l'exception du côté inférieur, qui eſt revêtu d'un bout à l'autre de poils courts & blanchâtres; les doigts ont auſſi ſur les côtés des poils qui ne ſe trouvent pas dans la muſaraigne.

La muſaraigne d'eau reſte cachée pendant le jour dans les fentes de rochers, ou dans des trous ſous terre le long des petits ruiſſeaux. Lorſqu'on veut la prendre, il faut la chercher à la ſource des fontaines, vers le lever ou le coucher du ſoleil. Elle met bas au printems, & produit ordinairement neuf petits.

MUSC. *Voyez à l'article.* GAZELLE.

MUSCADE ou NOIX MUSCADE, *nux moſchata, aut nux myrthica aromatica*, eſt le fruit aromatique d'un arbre de l'Inde Orientale, qui eſt grand comme un poirier Le bois de cet arbre eſt moelleux, & ſon écorce eſt cendrée. Ses feuilles reſſemblent à celles du pêcher; elles ſont verdâtres en deſſus, blanchâtres en deſſous, ſans queue : étant froiſſées entre les mains, elles répandent une odeur pénétrante Sa fleur eſt formée en roſe, jaunâtre & fort ſuave Il lui ſuccede un fruit arrondi, de la groſſeur d'une petite orange, attaché

ché à un long pédicule, & dont le noyau eſt couvert de trois écorces.

La premiere de ces trois écorces eſt charnue, molle, pleine de ſuc, épaiſſe d'environ un doigt, velue & rouſſe, parſemée de taches jaunes, dorée & purpurines, de même que nos abricots & nos pêches. Cette groſſe écorce, qui eſt d'un goût acerbe, s'ouvre d'elle-même dans le tems de la maturité. Sous ce brou ou premiere écorce eſt une enveloppe réticulaire ou membrane à réſeau, qui eſt en quelque ſorte partagée en pluſieurs lanieres, d'une ſubſtance viſqueuſe, huileuſe, mince & comme cartilagineuſe, d'une odeur très-aromatique, fort agréable, d'une ſaveur âcre, balſamique, aſſez gracieuſe & de couleur rougeâtre jaunâtre: c'eſt ce que l'on appelle *macis* en Europe, *bisbeſe* ou *besbahe* dans l'Arabie, & aux Moluques, *bongopala*, & que quelques Commerçans nomment improprement avec le public *fleur de muſcade*. A travers les mailles de cette ſeconde enveloppe, on en apperçoit une troiſieme, qui eſt une coque dure, mince, ligneuſe, d'un brun rouſſâtre, caſſante, laquelle contient un noyau qui eſt la noix muſcade. Cette noix eſt ovale, de la figure d'une olive, longue de huit à dix lignes, ridée; d'une couleur brune cendrée, dure, fragile, panachée intérieurement de nuances jaunâtres & de rouge brun; d'une excellente odeur, d'une ſaveur âcre & ſuave, quoiqu'amere, & d'une ſubſtance très-huileuſe.

M. *Geoffroy* (*Mat. Médic.*) dit, que lorſque l'on fait une inciſion dans le tronc du muſcadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un ſuc viſqueux, d'un rouge pâle comme le ſang diſſous: ce ſuc devient bientôt d'un rouge foncé, & laiſſe ſur la toile des marques que l'on a bien de la peine à effacer.

Le muſcadier vient de lui-même dans les îles Moluques, & dans quelques autres de l'Océan Oriental; mais on le cultive ſur-tout dans la Province de Banda, qui eſt compoſée de ſix petites îles, qui ſont *Néra*, *Lontar*, *Pulo-way*, *Gunon-gapy*, *Pulorong* & *Roſſingyen*. Les trois premieres de ces îles ſont extrêmement fertiles en noix muſcades.

Il y a deux ſortes de véritables noix muſcades dans les boutiques ; l'une eſt de la figure d'une olive & s'appelle *muſcade femelle ;* c'eſt celle que nous venons de décrire, & qui eſt ſi fort en uſage ; l'autre eſt appelée *mâle* par quelques-uns, les Hollandois la nomment *maneque ;* elle eſt plus alongée & un peu moins aromatique ; auſſi eſt-elle moins recherchée. Entre ces deux ſortes de noix il y en a de figures irrégulieres, qui ſont des jeux de la Nature. Il y a de plus les noix muſcades ſauvages.

Les Hollandois en diſtinguent pluſieurs eſpeces, & nomment la principale, *noix muſcade mâle des boutiques ;* elle eſt plus groſſe que la noix muſcade ordinaire ou femelle ; elle eſt oblongue, comme carrée, preſque ſans odeur, & d'un goût déſagréable : elle eſt intérieurement panachée de veines noirâtres. Les vers la rongent aſſez facilement ; & ſi on la mêle avec les autres muſcades, on prétend qu'elle les corrompt ; c'eſt pourquoi il a été défendu de la mêler. A Banda on l'appelle *pala-tuhir*, c'eſt-à-dire, *noix de montagne ;* les Anciens l'appelloient *azerbe ;* mais à peine eſt-elle connue aujourd'hui en France. Quelques ſuperſtitieux la recherchent ſeulement pour en préparer des philtres, dans l'idée d'en faire des choſes ſurprenantes. L'arbre qui donne ces ſortes de noix muſcades, croît dans le Malabar & dans les îles Moluques ; il eſt plus haut que le muſcadier ordinaire, mais moins branchu & moins feuillu ; ſon macis eſt pâle, ſans ſuc & d'une odeur déſagréable.

Cueillette & préparation des noix muſcades.

Lorſque ces fruits ſont mûrs, les habitans montent ſur les arbres & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets. Quelques-uns les ouvrent auſſi-tôt avec le couteau, & ils en ôtent le brou ou premiere écorce que l'on entaſſe dans les forêts, où elle pourrit avec le tems. Dès que ces écorces ſe pourriſſent, il croit deſſus une certaine eſpece de champignons, que l'on appelle *boleti moſchocatyni :* ils ſont noirâtres, & très-recherchés des habitans, qui les re-

gardent comme un mets délicieux. Ils emportent à la maiſon ces noix depouillées de leur premiere écorce, & ils enlevent ſoigneuſement le macis avec un petit couteau. Ils font ſécher au ſoleil pendant un jour ce macis, qui eſt d'un beau rouge; mais dont la couleur devient obſcure. Enſuite ils le tranſportent dans un autre endroit moins expoſé aux rayons du ſoleil, & l'y laiſſent pendant huit jours, afin qu'il s'y amoliſſe un peu. Puis ils l'arroſent de l'eau de la mer, pour l'empêcher de trop ſécher, & de peur qu'il ne perde ſon huile. Ils prennent garde auſſi d'y mettre trop d'eau, car il ſe pourriroit & les vers l'attaqueroient. Enfin, ils le renferment dans de petits ſacs; & ils le preſſent fortement: il ne faut pas confondre le macis avec le *macer*. Voyez ce dernier mot.

On expoſe au ſoleil pendant trois jours les noix qui ſont encore revêtues de leur coque ligneuſe; enſuite on acheve de les bien ſécher près du feu, juſqu'à ce qu'elles rendent un ſon quand on les agite, & alors on les frappe avec de petits bâtons pour les débarraſſer de leur coque qui ſaute en morceaux. On diſtribue ces noix en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, qui ſont deſtinées à être apportées en Europe; le ſecond renferme celles que l'on réſerve pour l'uſage des gens du pays, & le troiſieme contient les plus petites, qui ſont irrégulieres ou non mûres; on brûle celles-ci; & on emploie une partie des autres pour en tirer de l'huile par expreſſion. Une livre en donne ordinairement trois onces; cette huile eſt de la conſiſtance du ſuif, & a entierement le goût de la noix muſcade: cette même noix donne auſſi par la diſtillation, de même que le macis, une huile eſſentielle, tranſparente, volatile & d'une odeur exquiſe.

Ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt que les noix muſcades que l'on a choiſies, ſe corromproient bientôt, ſi on ne les arroſoit, ou plutôt ſi on ne les confiſoit, pour ainſi dire, avec de l'eau de chaux faite de coquillages calcinés que l'on détrempe avec de l'eau ſalée à la conſiſtance de bouillie fluide: on y plonge deux ou trois fois les noix muſcades renfermées dans

de petites corbeilles, juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait enduites de la liqueur. Enſuite on les met en un tas, où elles s'échauffent, & toute l'humidité ſurabondante s'évapore. Dès qu'elles ont ſué ſuffiſamment, elles ſont bien préparées & propres pour paſſer la mer.

On confit auſſi dans l'île de Banda le fruit entier du muſcadier de la maniere ſuivante. Lorſque ces fruits ſont preſque mûrs, mais avant qu'ils s'ouvrent, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille: enſuite on les fait tremper dans l'eau pendant dix jours juſqu'à ce qu'ils aient perdu leur ſaveur acerbe & âpre: alors on les cuit légérement dans un ſirop de ſucre; ſi on veut qu'elles ſoient dures, on y jette un peu de chaux. On répete pendant huit jours cette même opération, & toujours dans un nouveau ſirop; enfin on met pour la derniere fois ces fruits ainſi confits dans du ſirop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On confit encore ces noix dans de la ſaumure ou dans du vinaigre; & quand on en veut manger, on les macere dans de l'eau douce, enſuite on les fait cuire dans du ſirop de ſucre, &c.

Uſages & propriétés de la Muſcade.

On ſert dans les deſſerts les muſcades entieres confites; les Indiens en mangent quelquefois en buvant du thé; les uns n'en prennent que la chair, d'autres en mâchent auſſi le macis; mais on a coutume de rejeter le noyau, qui eſt préciſément la noix muſcade. Bien des Voyageurs marins qui vont dans le Nord, en mâchent tous les matins. Les Hollandois ont obſervé que ſi l'on fait un uſage immodéré de cette ſorte de confiture, elle atatque la tête & cauſe des maladies ſoporeuſes. On emploie fréquemment la noix muſcade ſimple & non confite pour aſſaiſonner les alimens: on s'en ſert auſſi en Médecine; elle fortifie l'eſtomac, facilite la digeſtion; corrige la mauvaiſe haleine, appaiſe le vomiſſement, diſſipe les vents & guérit les coliques; elle arrête le flux de ventre, excite les regles,

provoque la ſemence, augmente le mouvement du ſang, réſiſte aux poiſons, & eſt fort utile dans les maladies froides des nerfs. Cependant il en faut uſer ſobrement; car elle cauſe l'aſſoupiſſement & rend lourd. On vante la fumigation de ces noix comme un remede éprouvé dans les coliques venteuſes & dans certaines douleurs de la matrice, qui viennent quelquefois après l'accouchement. Ces noix torréfiées conviennent dans la dyſſenterie.

Le macis a la même vertu que la noix muſcade; il eſt moins aſtringent, mais l'excès n'en eſt pas moins dangereux.

L'huile de noix muſcade tirée ſoit par expreſſion, ſoit par diſtillation, eſt, ainſi que celle du macis, très-propre dans les tranchées du ventre, dans les coliques néphrétiques & dans certaines maladies des nerfs : elle appaiſe le hoquet; & ſi l'on en frotte légérement les tempes, elle procure le ſommeil. On peut blanchir cette huile en la macérant long-tems dans l'eſprit de vin: elle eſt la baſe de quantité des baumes compoſés, reconnus ſouverains dans l'apoplexie & les maladies convulſives. *Ray* prétend même qu'elle a la ſinguliere propriété de faire croître la gorge ou les mamelles, appliquée extérieurement.

Obſervations ſur le commerce de la Muſcade, du Girofle & de la Cannelle.

Par ce qui précede on a vu que les muſcadiers croiſſent dans pluſieurs iles de l'Océan Oriental. Les Hollandois, dont les plus grands obſtacles n'ont jamais laſſé la patience, s'en ſont approprié la récolte, ainſi que celle du girofle & de la cannelle qui naiſſent dans les îles de Ternate & de Ceylan, &c. ſoit à titre de conquête, ſoit en payant aux Inſulaires des penſions, qui ſont plus utiles à ceux-ci que l'ancien produit de leurs arbres. Toujours eſt-il vrai qu'ils ont engagé ou contraint les habitans des îles Moluques, &c. à abattre & arracher tous les girofliers, & ils ne les ont conſervés que dans l'île d'Amboine & de Ternate, dont ils ſont comme les maîtres. (On ſait effective-

ment que pour dédommager le Roi de Ternate de la perte du produit de ſes giroſliers dans les autres Moluques ; les Hollandois lui paient tous les ans environ dix-huit mille rixdales en tribut ou en préſent ; & qu'ils ſe ſont en outre obligés par un traité de prendre à ſept ſous ſix deniers la livre tout le girofle que les habitans d'Amboine apportent dans leurs magaſins). Ils ſont auſſi parvenus à détruire la cannelle par-tout ailleurs que dans l'ile de Ceylan qu'ils poſſedent. Il en eſt de même à l'égard du poivre blanc, &c. de ſorte que l'Europe entiere & preſque toute l'Aſie paſſent par leurs mains pour cette eſpece de commerce. Il n'y a donc que les ſept ou huit Compagnies Hollandoiſes de l'Inde Orientale qui nous apportent ces ſortes d'épiceries fines. *Voyez les mots* CANNELLE & GIROFLE.

Les magaſins que les Hollandois ont de ces précieux aromates tant dans l'Inde qu'en Europe, ſont immenſes & d'une richeſſe très-conſidérable ; ils en ont actuellment chez eux la récolte de ſeize années. Ils ne diſtribuent point aux Nations voiſines leur derniere récolte, mais toujours la plus ancienne : en 1760 ils vendoient la proviſion de 1744. On dit communément en France & ailleurs, que quand les Hollandois ont trop de girofle, de muſcade, &c. dans leurs magaſins, ils les jettent à la mer. Mais ce n'eſt pas ainſi qu'ils s'en débarraſſent, ils les brûlent. Le 10 Juin 1760 j'en ai vu à Amſterdam, près de l'Amirauté, un feu dont l'aliment étoit eſtimé huit millions argent de France : on devoit en brûler autant le lendemain. Les pieds des Spectateurs baignoient dans l'huile eſſentielle de ces ſubſtances ; mais il n'étoit pas permis à perſonne d'en ramaſſer, & encore moins de prendre les épices qui étoient dans le feu. Quelques années auparavant & dans le même lieu, un pauvre particulier qui dans un ſemblable incendie ramaſſa quelques muſcades qui avoient roulé du foyer, fut pris au corps ; condamné tout de ſuite à être pendu & exécuté ſur le champ. Nous nous étendrons plus ſur cet objet dans le Journal de nos Voyages, que nous nous propoſons de donner dans quelque tems. Nous ajouterons ſeulement

que la jalouſie des Hollandois pour ſe conſerver l'unique débit du girofle, n'a cependant jamais pu empêcher qu'il ne s'en fît un aſſez grand divertiſſement par leurs propres Officiers en pluſieurs lieux des Indes. Une maniere qu'ils ont de tromper la Compagnie, dit M. *de Jaucourt*, eſt d'en vendre aux navires des autres Nations qu'ils rencontrent en mer, & de mouiller le reſte, afin que le nombre des quintaux de girofle qui font leur cargaiſon, s'y trouve toujours; ce qui peut aller à dix par cent, ſans que les commis des magaſins qui les reçoivent à Batavia puiſſent s'en appercevoir.

Nous apprenons de M. *de Romé de Liſle* qui eſt arrivé il y a quelques années de l'Inde, que les Anglois tirent beaucoup de cannelle, de poivre & de girofle de l'île de Sumatra: ils en font l'entrepôt au comptoir de Bancoul; ce qui déplaît fort aux Hollandois. Nous avons vu auſſi un échantillon d'aſſez bonne cannelle tranſplantée à la Martinique. Enfin on a trouvé les moyens d'obtenir pluſieurs milliers de plants de girofliers & de muſcadiers & de les planter à l'île de France où ils donnent déjà les plus grandes eſpérances.

MUSCARDIN. *Voyez à la ſuite du mot* LOIR.

MUSCAT. Nom donné aux raiſins blancs de Frontignan, & aux raiſins rouges de Toulon: on en fait d'excellent vin. On donne encore le nom de muſcat à la *poire rouſſeline*.

MUSCHEBOUT. Eſpece de merlu moucheté de taches noires. *Voyez à l'article* MORUE.

MUSCLE, *muſculus*, eſt la partie charnue & fibreuſe du corps de l'animal, deſtinée uniquement à être l'organe ou l'inſtrument du mouvement. La ſtructure des muſcles & la cauſe de leur gonflement, leur nombre & leur inſertion, leurs uſages ou propriétés, tous ces effets de la Nature étonnent le Phyſicien & ſont dignes de la réflexion du Philoſophe & notamment de l'étude de l'Anatomiſte qui s'occupe aux diſſections myologiques.

MUSCULITES ou MYTULITES. *Voyez* MOULES FOSSILES.

MUSET. *Voyez* MUSARAIGNE.

MUSIMON. Quadrupede connu dans les îles de Corſe & de Sardaigne, ſous le nom de *muſlo* ou *muſron:* il court avec grande viteſſe. Les Chaſſeurs font cas de ſa chair. C'eſt le *mouſlon.* Voyez ce mot.

MUSIQUE. Nom donné à une eſpece de coquillage univalve, de la famille des murex, lequel ſe diſtingue par des points rougeâtres, & par la netteté de ſes cinq lignes, pareilles à celles d'un papier de muſique: c'eſt le *coupet* de M. *Adanſon.*

MUSSOLE. Coquillage bivalque que quelques-uns regardent comme étant de la famille des moules; mais que M. *Adanſon* met dans le genre du pétoncle. On l'appelle communément *Arche de Noé.*

MUSTELE, *muſtela.* Rondelet donne ce nom à deux poiſſons. Le premier s'appelle *muſtele vulgaire;* & le ſecond ſimplement *muſtele.*

La MUSTELE VULGAIRE, *muſtela vulgaris*, eſt un poiſſon de mer, du genre des morues, qui ſe nourrit de ſquilles & de petits poiſſons. Il a le corps brun, large, ſans écailles; la bouche aſſez grande & les dents petites: le bout de ſa mâchoire inférieure eſt garni d'un barbillon blanc; celle de deſſus en a deux qui ſont noirs: ſon corps finit en pointe; une ligne droite commence aux ouies & finit à la tête: ſa chair eſt molle & friable.

L'autre muſtele eſt preſque ſemblable à la précédente, les nageoires qu'elle a aux ouies, reſſemblent beaucoup à des barbillons.

On donne quelquefois le nom de *muſtele fluviatile* à la *lote.* Voyez ce mot.

Schoneveld fait mention d'une muſtele vivipare que les Allemands nomment *aelguappe:* c'eſt l'*éelpout.* Voyez ce mot.

MUTHUSUSA. *Voyez à l'article* BISON.

MYLABRE, *mylabris.* Inſecte coléoptere dont les antennes plus groſſes vers le bout, & à articles hémiſphériques un peu triangulaires, ſont poſées ſur une trompe courte & large: quatre antennes accompagnent

la bouche ou l'extrémité de la trompe de ce petit animal. Les élytres ou étuis ſont preſque ronds & ſi courts, qu'ils ne couvrent que les deux tiers du corps. On trouve le *mylabre* ſur les fleurs. Ses yeux ſont aſſez ſaillans.

MYRABOLTS. C'eſt le nom que l'on donne à la myrrhe qui vient d'Arabie, mais que les Européens tirent ſouvent de Surate. *Voyez* MYRRHE.

MYROBOLANS, *myrobolani*, eſt le nom que l'on donne à des fruits deſſéchés qui viennent des Indes Orientales, où ils ſont appelés *fruits du panel*, & dont nous diſtinguons cinq eſpeces principales : ſavoir, les *citrins* ou *jaunes*, les *Indiens* ou *noirs*, les *chébules*, les *bellerics* & les *emblics* ou *Chinois*. Nous ſavons peu de choſe touchant les arbres ſur leſquels on les recueille. Pluſieurs Auteurs prétendent qu'ils croiſſent ſur des arbres entiérement différens. M. *Adanſon* au contraire dans l'Ouvrage intitulé *Familles des Plantes*, *Vol. II*, *pag.* 442, dit poſitivement que des cinq myrobolans connus dans les boutiques, il n'y a que l'emblic qui faſſe une eſpece & même un genre diſtinct de la famille des tithymales. Les quatre autres ne ſont, ajoute-t-il, que des variétés du même fruit. Le myrobolan Indien n'eſt que ce même fruit encore petit & dans ſa jeuneſſe. Le belleric eſt le même dans ſa maturité, enfin le chébule & le citrin ne ſont que des variétés plus racourcies & preſque ſphériques. M. *Adanſon* aſſure que ceci a été vérifié aux Indes tout récemment par un Obſervateur verſé dans la Botanique. On prétend que la feve de Bengale eſt encore une eſpece de myrobolan.

Les MYROBOLANS CITRINS, *myrobolani citrinæ*, ſont des fruits oblongs, arrondis, de la groſſeur du pouce, mouſſes par les extrémités, de couleur jaunâtre ou citrine, communément ornés de cinq grandes cannelures longitudinales, & d'autant de petites. L'écorce extérieure eſt glutineuſe, amere & un peu âcre : elle couvre un noyau dur, anguleux, ſillonné, jaunâtre, lequel contient une amande de couleur griſe ou fauve. Ces fruits viennent, dit-on, ſur un arbre qui eſt de la grandeur du prunier ſauvage, dont les feuilles

ſont conjuguées ; ſemblables à celles du cormier, & qui croît principalement vers Goa.

Les MYROBOLANS CHÉBULES, *myrobolani chebulæ*, reſſemblent aux citrins, mais ils ſont plus grands & imitent plus la forme de poire : ils ſont également relevés de cinq côtes, ridés, d'une couleur brunâtre en dehors, & d'un roux noirâtre en dedans, ils ont le même goût & la chair plus épaiſſe que les précédens ; leur noyau eſt anguleux & creux, contenant une amande oblongue ; on les caſſe difficilement. On dit que l'arbre où ils naiſſent a des feuilles ſimples, ſemblables à celles du pêcher, & des fleurs rougeâtres en étoiles : il croît aux environs de Décan & de Bengale. *Proſper Alpin* a décrit une eſpece de myrobolan chébule que l'on cultive au Caire, mais qui eſt tout différent du précédent.

Les MYROBOLANS INDIENS, *myrobolani nigræ*, ſont gros & longs comme de petits glands, ridés, noirs en dehors, brillans, creuſés extérieurement d'un ſillon, comme s'ils n'étoient pas des fruits parfaits, contenant une amande avortée. Quand on les mâche, ils s'attachent aux dents & font cracher ; leur ſaveur eſt acerbe, amere & acide : on prétend que les feuilles de l'arbre qui les porte, ſont ſemblables à celles du ſaule ; il croît à Cambaye.

Les MYROBOLANS BELLERICS, *myrobolani bellericæ*, ſont arrondis, peu anguleux, gros, de la figure de la noix muſcade, un peu jaunâtres, ſe terminant en un pédicule un peu gros, comme la figue. Leur écorce eſt un peu molle, auſtere & aſtringente ; elle contient un noyau griſâtre, dans la cavité duquel ſe trouve une amande ſemblable à une aveline. L'arbre qui les porte naît à Bengale ; il a des feuilles ſemblables à celles du laurier, mais plus pâles ; du moins telle eſt l'aſſertion de ceux qui font, des cinq eſpeces de myrobolans, autant de fruits abſolument différens.

Les MYROBOLANS EMBLICS, *myrobolani emblicæ*, ſont preſque ronds, relevés par ſix côtes, de la groſſeur d'une noix de galle & d'un gris noirâtre : ils contiennent, ſous une pulpe charnue, qui s'ouvre en ſix

parties en muriſſant, un noyau léger, blanchâtre, gros comme une petite aveline, anguleux, diviſé en trois cellules, & qui s'ouvre en trois parties lorſqu'il eſt mûr. On ne nous apporte communément que les ſegmens de la pulpe deſſéchés: ils ſont noirâtres & d'un goût aigrelet & un peu auſtere. Ces fruits croiſſent, dit-on, ſur un arbre dont les feuilles ſont courtes & découpées fort menu, comme celles de la fougere. Les Indiens ſe ſervent des emblics pour tanner le cuir, le verdir, & pour faire de l'encre; ils en mangent auſſi de confits dans de la ſaumure pour exciter l'appétit. Ils naiſſent à Bengale.

L'eau dans laquelle on a fait macérer les myrobolans rougit le papier bleu: ils purgent ſans danger, & on s'en ſert dans les cas où il faut reſſerrer en même tems. Leur décoction eſt fort utile pour raffermir les dents qui branlent. Les myrobolans étoient autant autrefois en uſage, ſeuls, que le ſont aujourd'hui le ſéné & les tamarins enſemble.

Le *hobus des Indiens Occidentaux*, eſt auſſi une eſpece de myrobolan. Les habitans ſe ſervent des ſommités les plus tendres de l'arbre qui les produit, ainſi que de ſon écorce, pour en faire une eau odorante propre à fortifier les membres fatigués; ils en mettent auſſi dans leurs bains. Le fruit, qui eſt une eſpece de prune, eſt laxatif. Si l'on fait des inciſions à la racine de l'arbre qui porte ce fruit, il en ſort une eau qui eſt bonne à boire.

La FEVE DE BENGALE, *faba Bengalenſis*, eſt encore un fruit étranger, que *Samuel Dale* croit être le myrobolon citrin, qui a avorté à cauſe de la piqûre de quelque inſecte. Ce fruit a la forme d'un nombril, il eſt large d'un pouce, brun en dehors & noirâtre en dedans.

Dans le vingt-ſeptieme Recueil des Lettres édifiantes on trouve une Lettre du Pere *Cœurdoux*, accompagnée de recherches de M. *Poivre*, dans laquelle il eſt dit que le cadoucas, dont les Indiens ſe ſervent dans leur teinture, eſt un vrai myrobolan citrin, qu'ils mêlent avec du lait de buffle femelle, & qui leur ſert pour noircir à l'aide d'une eau vitriolique. Ils nomment

pend joucadoucaie le myrobolan à demi-mûr, & *cadoucaipqu*, la noix de galle du myrobolan : on ſe ſert dans l'Inde de celui-ci, avec le *chayaver*, qui eſt une eſpece de *caille-lait blanc* du Malabar, pour teindre & peindre, ſoit en jaune, ſoit en vert, ſoit en bleu, en faiſant les mélanges convenables de ces ingrédiens.

MYRRHE, *myrrha*. C'eſt un ſuc réſino-gommeux, connu chez les Arabes, ſous le nom de *ler-mur-mor* : on nous l'apporte de cette partie de l'Ethiopie que l'on appeloit autrefois le *pays des Troglodites*. Dans le commerce, la myrrhe eſt en morceaux, qui varient beaucoup pour la groſſeur, la conſiſtance, la couleur, l'odeur, le goût & la tranſparence. La belle myrrhe eſt en larmes ou en morceaux plus ou moins gros, de couleur jaune ou rouſſe un peu tranſparente. Lorqu'on la briſe on y voit des veines blanchâtres comme la baſe de l'ongle, ce qui fait dire *myrrhe onglée ;* elle eſt d'un goût amer, un peu âcre & aromatique, cauſant des naufées, d'une odeur forte. Mais ſi on la pile ou qu'on la brûle elle exhale une odeur aſſez agréable ; elle doit être un peu friable & peu graſſe. Les morceaux bien tranſparens, qui ne ſont point amers dans l'intérieur, ne ſont que de la *gomme arabique ;* il faut les rejeter, & retirer également ceux qui ſont brunâtres, viſqueux & d'une ſaveur déſagréable. Ces derniers ne ſont ſouvent que du *bdellium*.

On ne dit rien de certain ſur l'arbre dont la myrrhe découle ; & on ne ſait point ſi c'eſt par inciſion qu'on la retire. Quelques-uns prétendent que nous n'avons pas la bonne myrrhe des Anciens, parce qu'elle n'a pas l'odeur exquiſe de celle dont tous les Auteurs font mention ; on en aromatiſoit les vins les plus délicats, & on la préſenta comme un parfum très-précieux au Sauveur du monde, pendant qu'il étoit dans la crêche. Mais on peut répondre à cela, qu'il en eſt des parfums comme des goûts & des couleurs, dont on ne doit pas diſputer. Les hommes ſont également inconſtans à l'égard des odeurs : le muſc & la civette, &c. en fourniſſent des exemples ſenſibles. Les Anciens diſtinguoient deux ſortes de myrrhe ; l'une liquide, qu'ils appeloient

ſtacté; & l'autre ſolide, qu'ils nommoient *myrrhe troglodite*. Ils retiroient la myrrhe ſtacté par inciſion & la recevoient dans des vaſes qu'ils bouchoient exactement. Souvent les gros morceaux ſont comme pleins d'un ſuc huileux, que les Modernes nomment quelquefois auſſi *ſtacté*.

La myrrhe, comme gomme-réſine, eſt en partie inflammable, en partie diſſoluble dans l'eſprit-de-vin, & en partie diſſoluble dans l'eau. Suivant *Cartheuſer* la myrrhe contient ſept parties de ſubſtance gommeuſe. On l'eſtime priſe intérieurement, pour les obſtructions de la matrice; elle excite les regles, les purgations des femmes accouchées; elle chaſſe le placenta & le fœtus mort: mais les femmes groſſes qui en prendroient témérairement pourroient avorter. On la preſcrit utilement dans l'aſthme & la toux, dans la jauniſſe & les affections ſcorbutiques: elle convient auſſi à l'eſtomac: on la recommande comme un baume ſingulier pour les ulceres, tant internes qu'externes; on la donne en ſubſtance depuis demi-gros juſqu'à un gros, ſous la forme de bols ou de pilules, quelquefois en diſſolution dans l'eſprit-de-vin ou l'eau-de-vie. Cette teinture appliquée extérieurement, préſerve de la pourriture vermineuſe, & de la gangrene ou corruption des plaies: c'eſt encore un bon remede pour déterger & fortifier les geneives attaquées du ſcorbut: on en met une cuillerée à café dans un demi-verre d'eau de ſauge diſtillée: on ſe ſert de ce mélange matin & ſoir en guiſe de gargariſme. Mais pour peu qu'on ſoit ſujet au piſſement de ſang ou à quelqu'autre hémorrhagie, il en faut faire peu d'uſage intérieurement. En Pharmacie on fait, avec la myrrhe, pluſieurs compoſitions & préparations qu'on trouvera décrites dans tous les Livres qui traitent de cet Art: elle entre auſſi dans la thériaque & dans la confection d'hyacinthe, &c.

MYRRHINA, MURRINA, MURRA, MORRHA; *morrhina vaſa*. On ſoupçonne que cette matiere qui ſe trouvoit en Caramanie & avec laquelle les anciens Romains formoient des vaſes précieux connus ſous le nom de *vaſes myrrhins*, & dont ils ſe ſervoient dans leurs repas & pour renfermer des parfums, étoit

une eſpece de *pierre de gallinace*. Voyez ce mot, & ce qui eſt dit des vaſes myrrhins à la ſuite de l'article VASES.

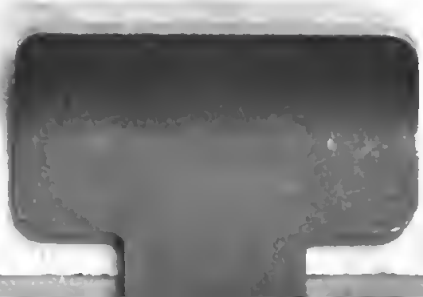
MYRTE. *Voyez* MIRTHE.

MYRTILLE. *Voyez* AIRELLE & MIRTHE.

MYTULITE, *mytulites*. Nom donné aux moules pétrifiées ou foſſiles.

Fin du Tome cinquieme.

Ad 1456422



Google